S E L C O

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE MELANGES TECHNOLOGIQUES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS – TELEPHONE 01 53 42 33 80 – TELECOPIEUR 01 53 42 33 81
Email sel-co@wanadoo.fr Site http://www.sel-co.fr

Paris, le 12 mars 2010

03/10

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION TECHNIQUE DU 16 FEVRIER 2010

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver, ci-joint, le compte rendu de la dernière Commission Technique.

Nous vous précisons que la prochaine Commission Technique, présidée par Monsieur François PREBIN, se tiendra le 18 novembre 2010, à 9h30.

Vous en souhaitant bonne réception, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sincères salutations.

Emmanuelle BUFFET
Secrétaire Générale

S E L C O

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE MELANGES TECHNOLOGIQUES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS – TELEPHONE 01 53 42 33 80 – TELECOPIEUR 01 53 42 33 81
Email sel-co@wanadoo.fr Site http://www.sel-co.fr

COMMISSION TECHNIQUE

DU 16 FEVRIER 2010

Présents :	M.	F.	CONSTANT	(ECOPOL FRANCE)
	M.	X.	DELEPLACE	(NACTIS INDUSTRIE)
	Mme	D.	DUVAL	(KERRY SAVOURY INGREDIENTS)
	Mlle	L.	FETIQUE	(VAN HEES France)
	Mme	H.	HAYEE	(VAN HEES France)
	Mlle	E.	JUILLARD	(RAPS EPICES)
	M.	M.	MONGE	(DS FRANCE)
	M.	J.P.	NOYER	(WEISHARDT)
	M.	F.	PREBIN	(FPS Groupe MANE)
	Mme	M.	TEXIER	(FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT)

Secrétariat :

Mme E. BUFFET

Mme M. FERON

Excusés :	M.	F.	BIANCIOTTO	(LA BOVIDA)
	Mme	S.	DUMOULIN	(NUTRINAL)
	M.	E.	GESTAT	(KERRY SAVOURY INGREDIENTS)

M. François PREBIN, Président de la Commission Technique, et Mme Emmanuelle BUFFET souhaitent la bienvenue aux membres de la commission et procèdent à un tour de table de présentation des participants.

Mme BUFFET indique qu'elle a rejoint FEDALIM le 1er Décembre 2009. Diplômée de l'INA-PG, elle a exercé plusieurs fonctions au sein du Groupe Matines depuis 1996 : Responsable Qualité, Réglementation et gestion de crise, puis Coordinatrice industrielle.

Avant d'entamer l'examen des différents points de l'ordre du jour, M. PREBIN précise que le groupe de travail « Produits Alimentaires Intermédiaires » (PAI) de l'ANIA, dont il était membre, ne poursuivra pas ses réunions, mais que l'ANIA souhaite que les questions et informations relatives à ce sujet lui soient communiquées.

I – APPROBATION DU COMPTE RENDU DE LA COMMISSION TECHNIQUE DU 19 MARS 2009

Le compte rendu de la précédente Commission Technique est approuvé.

II - AROMES

a) Lignes directrices ANIA sur l'application du règlement Arôme

Par Circulaire FEDALIM n°03/10 du 7 janvier 2010, le Secrétariat a diffusé les lignes directrices rédigées par l'ANIA sur l'application du règlement Arôme.

Mme BUFFET rappelle que **ce document est en période probatoire**, l'objectif étant de faire un point, début juin 2010, sur les retours d'expérience des entreprises pour faire évoluer ce guide en fonction des besoins.

Pour information, **concernant la représentation graphique des denrées aromatisées, la position de l'ANIA n'a pas encore été mise à jour** suite à l'adoption du règlement, notamment en ce qui concerne les denrées pour lesquelles la partie aromatisante de l'arôme naturel provient « seulement » à 90-95 % de l'aromate.

Au sujet de l'étiquetage des denrées aromatisées, le Secrétariat demandera à l'ANIA de préciser sa position sur les deux questions suivantes :

- si l'arôme n'est pas naturel, peut-on continuer à utiliser la mention « arôme fraise » ou doit-on écrire « arôme goût fraise » ?

- en cas de mélange d'arômes naturels, peut-on continuer à écrire « arômes naturels », qu'il y ait prédominance ou non d'un arôme sur les autres ?

b) Arômes de fumée

- **Avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA)**

Pour rappel, la Commission européenne a invité l'AESA à évaluer la sécurité des arômes de fumée déjà utilisés au sein de l'Union Européenne, ou dont l'utilisation est prévue à l'avenir.

L'AESA a effectué ce travail sur la base des demandes d'autorisation de mise sur le marché déposées par les fabricants.

En complément des documents disponibles sur l'extranet du SELCO, dans le dossier *Réglementation / Mélanges technologiques / Arômes de fumée*, les documents suivants sont diffusés en séance :

- le communiqué de presse de L'AESA, daté du 8 janvier 2010, concernant l'achèvement du premier examen de sécurité des arômes de fumée (**ANNEXE I**),
- une déclaration de l'AESA sur l'interprétation des marges de sécurité (**ANNEXE II**).

Parmi les 11 arômes de fumée évalués par le groupe, les experts ont estimé que :

- les marges de sécurité de deux des produits (Scansmoke SEF7525 et Smoke Concentrate 809045) étaient suffisamment importantes pour ne pas soulever d'inquiétude, lorsque l'on considère l'utilisation et les niveaux d'utilisation préconisés par les fabricants,
- pour huit autres, les marges de sécurité moins importantes soulevaient néanmoins des inquiétudes, et **pour l'un de ces arômes de fumée (AM 01), le groupe n'a pu dissiper ses craintes concernant une possible génotoxicité** (risque d'altération du matériel génétique des cellules), compte tenu des données disponibles.

Le groupe n'a pas pu évaluer la sécurité du dernier arôme de fumée (Fumokomp) car les données adéquates disponibles étaient insuffisantes.

L'ensemble des avis sont disponibles à l'adresse internet suivante :

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1211902205855.htm

Mme TEXIER indique qu'elle a déjà eu des demandes de substitutions d'arômes de la part certains clients.
M. PREBIN a également des demandes de reformulation, surtout sous l'influence de la grande Distribution. Il fait valoir que certains arômes ont un double rôle : goût et coloration.
Il préconise d'attendre la validation de la Commission Européenne dans 3 ou 4 mois, car il sera difficile de convaincre la Distribution de ne pas substituer ces arômes, même en réexpliquant le contenu des avis.

- **Etiquetage des arômes de fumée par rapport aux autres arômes (article 29 du règlement 1334/2008)**

L'article 29 permet, au choix, de caractériser ou non l'arôme de fumée :

« arôme(s) de fumée » ***OU*** *« arôme(s) de fumée produit(s) à partir de [denrée(s) ou catégories de denrées ou matériau(x) source] » (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre),*

Concernant l'obligation de distinguer les arômes de fumée des autres arômes : toujours sur la base de l'article 29, les lignes directrices de l'NIAI stipulent que :

« Dans la liste d'ingrédients, la présence d'un arôme de fumée ***doit*** *être étiquetée* ***si*** *:*

- *la denrée contient un arôme qui est notamment composé d'un arôme de fumée tel que défini par le règlement (voir 1.2.,*

ET

- *que ce goût de fumée est perceptible dans la denrée alimentaire. »*

En effet, cette exigence est introduite par le considérant (27) du règlement précité.

« Si le goût fumé d'une denrée alimentaire particulière est dû à l'adjonction d'arômes de fumée, il convient d'en informer le consommateur. Conformément à la directive 2000/13/CE l'étiquetage ne devrait pas amener le consommateur à confondre un produit fumé de manière traditionnelle à l'aide de fumée fraîchement produite avec un produit traité à l'aide d'arômes de fumée. »

- **Appellation « Fumé au feu de bois »**

Il est possible d'appliquer la mention « fumé au feu de bois » sur un produit, uniquement dans les cas suivants :

- fumaison directe à partir de fumée de feu de bois (les fabricant peuvent aussi mentionner l'essence utilisée),
- application des fumées liquides sous forme d'aérosols, c'est-à-dire en très fines gouttelettes (atomisation) – cf. extrait du B.I.D. n°10 de 1999, page 4, **ANNEXE III**.

Par contre, l'application de fumées liquides (par douchage, trempage, cuisson dans des films imprégnés, fumage électrostatique, addition directe...) ne permet pas cette utilisation : le fabricant devra utiliser la mention "arôme fumé" ou "goût fumé".

L'utilisation d'arômes de fumée ne permet en aucun cas l'utilisation de cette mention.

M. PREBIN n'est pas sûr que la nouvelle réglementation « Arômes » ne rende pas obligatoire l'utilisation du terme arôme dans la liste des ingrédients même dans le cas des fumées liquides revaporisées.

La Commission Technique décide de s'en tenir au Code des Usages de la Charcuterie qui indique que les fumées liquides revaporisées ne sont pas considérées comme des arômes et que, à ce titre, elles n'ont pas à être indiquées dans la liste des ingrédients.

M. MONGE informe la Commission que la mise à jour du code par l'IFIP devrait être disponible en Juillet et soumise ensuite à la DGCCRF pour validation. Le SELCO vérifiera la formulation du point concernant les fumées liquides revaporisées dans la version révisée du code des usages.

En attendant, ce n'est qu'en cas de remontée par un adhérent d'un procès verbal contradictoire, que le SELCO pourrait être amené à interroger la DGCCRF à ce sujet.

III - ADDITIFS

a) Catégorisation des additifs

Pour faire suite à la circulaire FEDALIM n° 37/09 du 2 Mars 2009, un premier projet proposé par la Commission Européenne pour l'introduction de la liste communautaire d'additifs autorisés dans l'annexe du règlement n° 1333/2008 est diffusé en séance (**ANNEXE IV**).

Ce document est divisé en 3 parties :

A. Dispositions générales, dans lesquelles figurent notamment deux tableaux :
   - Tableau 1 : aliments pour lesquels aucun additif ne peut être ajouté, sauf disposition contraire dans la partie C,

- Tableau 2 : aliments pour lesquels aucun colorant ne peut être ajouté, sauf disposition contraire dans la partie C.

B. Liste d'additifs autorisés, qui se subdivise en deux parties :

- B.1 liste de tous les additifs autorisés par catégorie fonctionnelle,
- B.2 liste des 25 groupes d'additifs :
  1 = additifs autorisés *quantum satis*, sauf mentions spécifiques dans le tableau,
  2 = colorants autorisés *quantum satis*,
  3 = colorants autorisés avec niveau d'utilisation maximum,
  4 = polyols autorisés *quantum satis*,
  etc.

C. Autorisations d'additifs et conditions d'utilisation par catégorie de denrées : cette partie est destinée à accueillir les tableaux de catégorisation des denrées.

La dernière version de ces tableaux est en ligne sur l'extranet FEDALIM, dans le dossier *Réglementation / Additifs*. Dans ce même dossier, figure la dernière version des descripteurs élaborés dans le cadre du projet FACET[1].

Le planning prévisionnel de la Commission Européenne pour l'avancée des travaux est le suivant :

- Juin 2010 : finalisation du projet de règlement pour les annexes II et III,
- Juin 2010 – Décembre 2011 : consultation générale,
- Janvier 2011 : premier vote,
- Mi-2011 : publication au Journal Officiel.

➢ **Finalisation du projet de l'annexe du règlement**

Même si les supports disponibles à ce jour sont peu compréhensibles, il est important que les différents secteurs alimentaires vérifient, au plus vite, s'il n'y a pas d'incohérences entre la définition des catégories et celle des sous catégories.

Exemples :

- *le cidre français ne correspond pas au « cidre » anglais et devrait plutôt être rangé dans la catégorie « vin de fruits »,*
- *les desserts laitiers sont rangés dans les desserts et non dans les produits laitiers,*
- *les boissons laitières sont rangées dans les boissons et non dans les produits laitiers.*

En cas de problème de catégorisation, les secteurs sont invités par l'ANIA à intervenir rapidement auprès de la Commission pour présenter leurs dossiers et obtenir les corrections nécessaires.

Pour l'annexe II, un tout premier projet de texte devrait être disponible fin Mars. Le projet sera discuté à la CIAA fin Mai pour finalisation du texte courant Juin.

[1] Flavourings, Additives and food Contact materials Exposure Task (http://www.ucd.ie/facet)

- **Définition des descripteurs**

Il est prévu de définir, si besoin, des descripteurs permettant d'identifier facilement les produits à classer dans chaque catégorie. Ces descripteurs ne sont pas nécessaires s'il existe des textes réglementaires de référence.

Les différents secteurs alimentaires sont invités, dès à présent, à faire le point sur les descripteurs existant ou à définir pour les catégories les concernant.

- **Procédures d'autorisation et dossiers en cours**

En ce qui concerne les demandes d'autorisation d'additifs en cours, il n'est plus prévu de modifier les annexes des anciennes directives. Le dernier amendement vient d'être voté, il porte sur le lycopène. Les prochains additifs autorisés seront directement intégrés dans les annexes du nouveau règlement.

En ce qui concerner les nouvelles lignes directrices que doit adopter l'AESA pour l'autorisation des additifs, celles-ci vont dans un premier temps être adoptées sur la base des anciennes, avec prise ne compte des deux avis émis depuis leur publication, notamment en ce qui concerne les nanotechnologies. La nouvelle procédure qui sera mise en place, dans un deuxième temps, fixera les modalités de transition pour les dossiers en cours.

Autres points réglementaires concernant les agents améliorants

- **Cas des enzymes**

Pour rappel, le 12 Août 2009, l'AESA a publié les lignes directrices précisant le type d'informations que l'industrie devra fournir afin de permettre à l'AESA de procéder aux évaluations des enzymes alimentaires.

Prochaines échéances :

- Janvier 2011 : adoption de la procédure d'autorisation,
- 2011 -2013 : dépôt des dossiers de demande d'autorisation,
- 2013 : publication du listing des demandes d'évaluation par l'AESA,
- 2020 : publication de la liste des enzymes autorisées.

ATTENTION : l'Administration française ne pourra fournir que les avis de l'AFSSA sur les enzymes autorisés en France. Elle ne pourra pas transmettre à l'AESA les dossiers initiaux de demande d'autorisation !

- **Arrêt de la CJCE sur le régime français d'autorisation préalable des auxiliaires technologiques (ANNEXE V)**

En 2008, la Commission européenne a déposé un recours en manquement contre l'Etat français en raison de sa réglementation sur les auxiliaires technologiques (AT). Selon la Commission, le régime d'autorisation préalable français ne respectait pas le principe de proportionnalité. La Cour de Justice des Communautés Européennes (CJCE) a rendu sa décision le 28 Janvier dernier.

Par cet arrêt, la CJCE condamne la France pour manquement à ses obligations lui incombant en vertu de l'article 28 du traité CE :

- le régime d'autorisation préalable entrave la libre circulation des marchandises sans être justifié par un objectif de protection de la santé publique,
- la Cour considère également que le régime crée une insécurité juridique pour les opérateurs : en effet, les différentes étapes d'adoption, publication et entrée en vigueur des textes ont rendu la situation très complexe pour les opérateurs, ne sachant plus à quelle liste se référer pour faire inscrire une nouvelle substance,
- le régime français devrait être assorti d'une procédure simplifiée pour l'inscription des AT. La Cour relève que les demandes d'autorisation ne sont pas traitées dans des délais raisonnables ni selon une procédure suffisamment transparente quant aux possibilités de recours en cas de refus d'autorisation.

Catherine Evrerin, du Bureau C2 de la DGCCRF, a confirmé à l'ANIA les étapes à venir :

- dans un délai de 10 jours à 2 mois depuis l'arrêt, la Commission prendra contact avec la France pour lui « signifier » la décision de la CJCE,
- ensuite, elle lui accordera un délai de 2 à 6 mois pour prendre les mesures nécessaires pour se conformer à cet arrêt.

Catherine Evrerin relève que cette décision implique une révision en profondeur du dispositif d'autorisation préalable. Ce régime ne sera pas abrogé mais fait déjà l'objet d'une réflexion par l'Administration. L'ANIA devrait être consultée sur le futur dispositif.

En ce qui concerne le dossier des antimousses, seul le SELCO a répondu à l'ANIA. Le Secrétariat informera l'ANIA que si le dossier n'avance pas dans un délai raisonnable, le SELCO déposera le dossier directement.

b) Quantité maximale de colorant dans les assaisonnements : position à prendre

- **Textes réglementaires de référence**

Pour rappel, **la directive 94/36/CE, transposée en droit français par l'arrêté du 2 octobre 1997, est abrogée par le règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, depuis le 20 janvier 2010.**

- l'Annexe I définit les différentes catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires : les édulcorants, les colorants, les conservateurs, les antioxydants, les supports, les acidifiants, les correcteurs d'acidité, les anti-agglomérants, les antimoussants, les agents de charge, etc.
- l'Annexe II liste les additifs autorisés au niveau communautaire précisant leurs conditions d'utilisation,
- l'Annexe III liste des additifs alimentaires destinés à être inclus dans d'autres additifs et dans les enzymes alimentaires, ainsi que leurs conditions d'utilisation.

Néanmoins, avant d'incorporer tous les additifs alimentaires dans les listes des annexes II et III du présent règlement, la Commission doit examiner l'ensemble des autorisations existantes au regard de critères tels que les quantités absorbées, la nécessité technologique et le risque de tromperie du consommateur.

En attendant que ces listes soient établies pour le 1er janvier 2011, **les annexes des directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE sont mises à jour et restent en vigueur**. Notamment, les annexes III, IV et V qui énumèrent les denrées alimentaires dans lesquelles les colorants sont autorisés et les conditions d'utilisation de ces derniers dans ces mêmes denrées.

- **Cas des Assaisonnements**

L'Annexe III de la directive 94/36 stipule que :

« Les colorants suivants :

E 100 Curcumine
E 102 Tartrazine
E 104 Jaune de quinoléine
E 110 Sunset Yellow FCF Jaune orangé S
E 120 Cochenille, acide carminique, carmins
E 122 Azorubine, carmoisine
E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 129 Rouge allura AC
E 131 Bleu patenté V
E 132 Indigotine, carmin d'indigo
E 133 Bleu brillant FCF
E 142 Vert S
E 151 Noir brillant BN, noir PN
E 155 Brun HT
E 160d Lycopène
E 160e â-apo-caroténal-8′ (C 30)
E 160f Ester éthylique de l'acide â-apo-caroténal-8′ (C 30)
E 161b Lutéine

peuvent être employés seuls ou en combinaison dans les denrées alimentaires figurant ci-dessous, jusqu'à concurrence de la quantité maximale spécifiée dans le tableau.
[...]
Sauces, assaisonnements (par exemple poudre de curry, tandoori...) pickles condiments, chutney et picalilli = quantité maximale 500 mg/kg »

Il est aussi indiqué, dans les deux textes réglementaires, les éléments suivants :

Directive 94/36/CE (Article 2)	Règlement 1333/2008 (Article 11)
« 6.Les quantités maximales indiquées dans les annexes : - **concernent des denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon les instructions du fabricant, »**	«3. Les quantités maximales d'additifs alimentaires visées à l'annexe II s'appliquent aux denrées alimentaires **telles qu'elles sont commercialisées, sauf indication contraire**. **Par dérogation à ce principe, pour les denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées, les niveaux maxima s'appliquent aux denrées alimentaires reconstituées** conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, compte tenu du facteur de dilution minimum. »
« - désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante. »	« 11.4. Les quantités maximales de colorant visées à l'annexe II s'appliquent, sauf indication contraire, à la quantité de principe colorant contenue dans la préparation colorante. »

A la suite de l'interrogation d'un adhérent du SNPE, non membre du SELCO, la Commission Technique est invitée à engager une réflexion sur les deux questions suivantes.

Question n°1

Peut-on vendre un assaisonnement-colorant contenant des épices, du sel et un colorant alimentaire[2] à une teneur supérieure à 500mg/kg, dans la mesure où :

[2] Par exemple : E 100 Curcumine / ou E 102 Tartrazine/ ou E 104 Jaune de quinoléine/ ou E 120 Cochenille, acide carminique, carmins / ou E 129 Rouge allura AC

- **le mode d'emploi précisé sur l'étiquetage stipule que « cet assaisonnement doit être utilisé pour assaisonner et colorer des aliments selon un dosage précis (exemple : X grammes d'assaisonnement- colorant pour XX grammes de pâtes/ riz....), »**
- **le plat préparé selon les instructions du fabricant contiendra ainsi moins de 500mg/kg de colorant ?**

Le règlement 1333/2008 introduit la notion de denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées : les assaisonnements peuvent-ils être assimilés à des denrées « à reconstituer » ?

Question n°2

Peut-on vendre ce même mélange comme « préparation colorante » et non comme « assaisonnement » ?

Sachant que l'annexe de la directive stipule que « Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A, à l'exception des E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 et E 180, peuvent être vendus directement aux consommateurs », les colorants E 102 Tartrazine et E 110 Sunset Yellow FCF Jaune orangé S sont autorisés à être vendus au consommateur final (grand public et restaurateurs).

Le sel et les épices seraient dans ce cas considérés comme des supports d'additifs colorants, au sens de la définition mentionnée dans le Règlement 1333/2008 - Annexe I point 5 :

« Les «supports» sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation. ».

Si oui, sous quelle(s) condition(s) ?

***

La Commission Technique confirme, que la quantité maximale autorisée de colorant dans un assaisonnement colorant devrait s'appliquer sur la denrée alimentaire assaisonnée, prête à être consommée, préparée selon les recommandations du fabricant.

Cependant, elle note aussi que, si cette interprétation est conforme à l'esprit du règlement, la lecture stricte du texte ne permet pas de la valider, surtout à la lecture du règlement 1333/2008.

De plus, elle précise que le SELCO n'est pas directement concerné par ce point dans la mesure où les mélanges technologiques que les adhérents fabriquent, ne sont pas vendus aux consommateurs finaux. Le SELCO n'a donc pas de légitimité pour se positionner sur ce point.

La Commission reconnaît toutefois que l'interprétation du texte peut avoir des conséquences sur l'activité des adhérents du SELCO.

En conclusion :

- la Commission Technique confirme qu'il faudrait que le texte soit lu dans le sens donné par l'opérateur du SNPE mais elle ne souhaite pas prendre de position officielle sur le sujet,
- la Commission Technique ne souhaite pas reposer la question à la DGCCRF dans la mesure où elle a déjà été posée par un opérateur,
- pour autant, la Commission Technique demande à ce que le SELCO suive de près la réflexion que l'ESA pourrait engager, à la demande de l'opérateur français concerné,
- elle confirme son intérêt pour que, dans le cadre de la mise en place du nouveau règlement, ce point soit éclairci dans les textes.

La Commission Technique souhaite aussi que le Syndicat suive de près la définition qui sera donnée à la catégorie « Assaisonnement » (cf. proposition de l'ESA présentée lors du Business Meeting du 20 Novembre 2009) : il serait souhaitable que les assaisonnements soient distingués des condiments, pickles et autres « assaisonnements » qui ne sont pas destinés à être dilués avant consommation.

c) Sels nitrités : réflexion sur l'élaboration d'un guide de bonnes pratiques

Par Circulaire SELCO n°15/09 du 29 juin 2009, le Secrétariat a informé les entreprises des échanges qui ont eu lieu, l'année dernière, entre le Comité des Salines de France (CSF) et la DGCCRF, en ce qui concerne la législation en vigueur régissant les sels nitrités.

Pour rappel, jusqu'en 1997, les conditions de délivrance et d'étiquetage des sels nitrités destinés à l'alimentation humaine étaient définies dans l'arrêté du 20 juillet 1979.

L'arrêté du 2 octobre 1997[3] qui transpose, notamment, la directive n°95/2 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, a abrogé ces dispositions.

De ce fait :

- il n'existe plus de taux maximal d'incorporation des nitrites dans le sel,

  (celui-ci était fixé à 0,6 % dans l'arrêté de 1979, à 1% dans l'arrêté de 1997 puis a été supprimé lors de la modification du 2 janvier 2007)
- l'étiquette de couleur jaune pour l'alimentation humaine n'est plus obligatoire.

Mme BUFFET précise que les seules exigences restantes sont les suivantes :

- pour la vente, mélange obligatoire des nitrites (E249 et E250) avec du sel ou un substitut de sel (arrêté du 2 octobre 1997 modifié),
- indication du taux d'incorporation sur les étiquettes et les documents commerciaux (décret du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, article 9, paragraphe 1),
- indication du numéro de lot sur l'étiquetage des produits (article 112-9 du Code de la Consommation).

[3] Texte d'origine et textes modificatifs diffusés sur l'extranet FEDALIM, dossier Réglementation / Additifs

Le CSF sollicite aujourd'hui le SELCO pour qu'il participe à un groupe de travail, en vue d'élaborer un guide de bonnes pratiques « Sels nitrités », en remplacement des dispositions abrogées. Ceci afin de limiter tout risque d'incident.

Mme BUFFET pose la question de savoir si la Commission Technique souhaite travailler sur ce dossier et, si oui, sous quelle forme : participation à un groupe de travail inter syndical ? Elaboration d'une position SELCO préalable ?

Avant de répondre à cette question, M. MONGE se demande si, aujourd'hui, l'incorporation de sels nitrités dans les mélanges technologiques est autorisée. Il semblerait que cela soit le cas dans certains pays européens (Pologne ?).

M. DELEPLACE met en avant le risque de formation, à terme, de produits néoformés (nitrosamines).

La Commission Technique souhaite que le Syndicat interroge la DGCCRF pour savoir s'il est possible, maintenant, d'intégrer des sels nitrités dans les mélanges technologiques, compte tenu des dernières évolutions réglementaires.

En fonction de la réponse des Fraudes, la question d'un guide de bonnes pratiques se posera (ou non) pour le SELCO.

IV – INFORMATION DU CONSOMMATEUR

a) Actualités sur le projet de règlement « Information du Consommateur »

Pour faire le point sur l'état d'avancement du projet de règlement « Information du Consommateur », les documents suivants sont diffusés en séance :

- **la note rédigée par l'ANIA en février 2010, sur le rapport adopté en Commission Agriculture et développement durable (AGRI) – ANNEXE VI,**

  Les amendements adoptés en Commission ENVI seront transmis à la Commission ENVI, leader sur ce texte, pour qu'elle se prononce le 16 mars prochain.
- **l'Analyse faite par l'ANIA, en janvier 2010, sur les amendements déposés en Commission Environnement, santé publique et sécurité alimentaire (ENVI) - ANNEXE VII,**
- le projet de Position de l'ANIA sur le projet de rapport de Mme Sommer, pour une mise à jour datée de février 2010 - **ANNEXE VIII.**

Mme BUFFET précise que l'ensemble des amendements déposés en Commission ENVI, ainsi que ceux adoptés en Commission AGRI, sont disponibles sur demande au Secrétariat.

Les Etats membres se sont réunis 3 fois sous présidence espagnole (les 11 et 12 janvier, et le 9 février). A ce jour, les discussions n'ont pas vraiment avancé et les mêmes points font toujours objets de débat.

Le tableau suivant fait le point sur les discussions en cours, au niveau européen, ainsi que sur le projet de position de l'ANIA, sur les principaux points abordés.

Les prochaines étapes du processus décisionnel sont les suivantes :

- 22 février : réunion des Etats membres
- 23 février : vote du rapport Schaldemose en Commission IMCO
- 16 mars : vote du rapport Sommer en Commission ENVI
- 29 et 30 mars : réunion des Etats membres
- 21 avril : réunion des Etats membres
- Mai : discussions en plénière au Parlement

Thème	Position actuelle de la Commission	Projet de position ANIA
Lisibilité	La taille minimale de 1,2 mm ainsi que le principe de lignes directrices font l'objet d'un consensus. La taille de 0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 50 cm2 est toujours en discussion.	Non à l'obligation de taille minimale. Oui à l'établissement de lignes directrices au niveau européen, sur le modèle des recommandations de la CIAA. => SOUTENIR les amendements 47, 95, 96, 97, 98, 324, 325, 327 et 328.
Responsabilité – article 8	La rédaction de cet article est très compliquée et rien n'est satisfaisant à ce jour. La suppression est toujours envisagée.	
Mentions obligatoire – identification d'un vendeur établi dans la Communauté	Parmi les mentions obligatoires, la Commission propose le nom / la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur OU d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté. Une partie des Etats membres souhaite qu'un opérateur établi dans la Communauté puisse toujours être identifié.	
Etiquetage nutritionnel	Les Etats membres sont globalement d'accord sur l'étiquetage obligatoire d'au moins : énergie, lipides, acides gras saturés, glucides, sucres et sel. Un grand nombre d'Etats membres proposent l'ajout des protéines, avec une réserve de la France, de la République Tchèque, de l'Allemagne et de la Commission.	L'ANIA soutient les amendements 125 et 386 pour remplacer le sel, qui est un ingrédient, par sodium qui est un nutriment. + Demande aux membres de la Commission ENVI de veiller à ne pas imposer l'étiquetage obligatoire d'un nombre excessif de nutriments.
Etiquetage de l'origine des ingrédients primaires – article 35	La très grande majorité des Etats membres est en faveur de la proposition de la Commission. Certains émettent des réserves sur les conditions de mise en application. La Commission réfléchit d'ores et déjà aux mesures de mise en œuvre de l'article 35 (solution pragmatique avec un délai raisonnable pour l'application de ces mesures et éventuellement, des exemptions pour certaines catégories de produits).	
Schémas nationaux	Les Etats membres se penchent sur la proposition de la présidence suédoise de remplacer les régimes nationaux par une information nutritionnelle additionnelle volontaire. Ce point va constituer un « chantier » important : quel encadrement de cette information additionnelle ? Quels principes généraux et quel « agrément » ?	Va à l'encontre du principe d'harmonisation et, dans la réalité du marché, de la libre circulation. => SOUTENIR les amendements 152, 153, 154, 156, 157 et 159. Oui à une harmonisation complète tout en fournissant plus de flexibilité aux opérateurs en particulier pour la fourniture d'informations facultatives supplémentaires. => SOUTENIR l'amendement 160

Thème	Position actuelle de la Commission	Projet de position ANIA
Etiquetage de l'origine – article 9	La France a proposé un étiquetage obligatoire de l'origine des produits bruts. Plusieurs pays y sont favorables. Cette proposition est à l'étude	La règle actuelle doit être maintenue : elle prévoit l'apposition du lieu d'origine ou de provenance de façon volontaire sauf dans les cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire. Une information sur l'origine peut être apportée de manière volontaire. => SOUTENIR les amendements 50, 51, 52, 150, 299, 305, 308 => REJETER les amendements 262, 263, 298, 300, 301, 302, 303, 304, 306, 307, 309, 310, 311, 313, 479 et 487.

Statut d'ingrédients :
Selon la directive 2000/13/CE, les substances énumérées à l'article 21 du projet de règlement ne sont pas des ingrédients. Elles ne sont donc pas étiquetées dans la liste d'ingrédients, sauf si elles sont allergènes de manière à garantir la sécurité du consommateur.
La Commission propose de changer leur statut : ces substances seraient des ingrédients exemptés d'étiquetage sauf si elles sont allergènes.
Ce changement de régime n'est pas justifié et complexifie inutilement le statut de ces substances. L'approche actuelle de la directive 2000/13/CE doit être maintenue. Toute modification aurait des répercussions critiques sur un grand nombre de dispositions communautaires qui se réfèrent à la notion d'ingrédient telle que définie dans la directive 2000/13/CE.
=> L'ANIA demande à la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 113

b) Transcription de la directive 2008/100 sur l'étiquetage nutritionnel

Mme BUFFET rappelle l'envoi de la circulaire FEDALIM n° 13/10 du 2 Février 2010 par laquelle a été diffusé l'arrêté du 8 Janvier 2010 qui transpose la directive technique n° 2008/100 sur l'étiquetage nutritionnel.

c) Valeurs nutritionnelles des mélanges technologiques : position à prendre

M. PREBIN confirme que les clients sont de plus en plus demandeurs des valeurs nutritionnelles des mélanges technologiques afin de pouvoir élaborer l'étiquetage nutritionnel de leurs propres produits finis.

La Commission souhaite pouvoir faire valider auprès de l'ANIA la nécessité ou non pour les industriels d'incorporer dans leurs calculs les valeurs nutritionnelles des mélanges technologiques.

M. NOYER souligne que selon la composition du mélange technologique sa valeur peut influencer la valeur nutritionnelle finale de la denrée. La part d'un mélange technologique dans le produit fini est de 6-7 % en moyenne mais peut aller aussi jusqu'à 20% dans certains cas.

Le Secrétariat demandera à l'ANIA de compléter son guide sur l'étiquetage nutritionnel par une partie consacrée aux additifs et mélanges technologiques. Le Syndicat serait prêt à participer à un groupe de travail si nécessaire.

d) Actualité sur le terme « naturel »

- **Retour sur la note de service de la DGCCRF n°2009-136 concernant les conditions d'emploi du terme « naturel »**

Le Secrétariat a diffusé par Circulaire FEDALIM n° 139/09 du 1er septembre 2009, la note de service de la DGCCRF n°2009-136, datée du 18 août 2009, concernant les conditions d'emploi du terme « naturel » et autres termes similaires.

Dans un premier temps, l'ANIA a considéré que cette note représentait une « ouverture » mais qu'elle n'était pas satisfaisante, dans la mesure où elle limitait trop strictement et de manière peu claire le champ de cette mention.

Le groupe de travail Information du Consommateur de l'ANIA devait alors retravailler la note de la DGCCRF pour en faire une version plus conforme aux usages en cours, notamment en ce qui concerne la liste des procédés autorisés.

Cependant, à l'occasion de la dernière réunion du groupe de travail, l'un des participants a présenté des éléments nouveaux mettant en évidence une interprétation encore plus restrictive de cette note de service par la DGCCRF :

- lorsqu'un produit est composé de plusieurs produits « d'origine naturelle », si au moins un des procédés (autorisés), utilisé sur un des ingrédients, n'est pas inhérent au produit composé final, ce dernier ne peut être qualifié « d'origine naturelle »,
  - *exemple : si un ingrédient issu de la fermention est utilisé, la fermention n'étant pas inhérente au produit final.*
- lorsqu'un produit composé a subi plusieurs procédés, même autorisés, il pourrait ne pas être qualifié « d'origine naturelle », selon la perception que pourrait en avoir le consommateur.
  - *exemple : les tranches de jambon ne pourraient être qualifiées « d'origine naturel », même si elles sont composées uniquement d'ingrédients d'origine naturelle et même si elles n'ont subi que des procédés autorisés (cuisson, tranchage…).*

  NB : il s'agit bien de « perception » puisque, pour la DGCCRF, le sucre, par exemple, pourrait être caractérisé de produit « naturel », en dépit de tous les procédés subis.

Enfin, beaucoup d'Industriels ne comprennent pas que le procédé de déshydratation ne fasse pas partie de la liste des procédés autorisés (cas des soupes déshydratées par exemple).

Le procédé est physique et ne porte pas atteinte fondamentalement aux caractéristiques du produit qui, une fois reconstitué, retrouve les mêmes qu'avant déshydratation.

Remarque : il n'y a pas du tout de remise en cause par les Industriels, des conditions d'emploi du terme « naturel » pour les additifs telles que définies dans la note de service.

- **Propositions d'actions à mener par l'ANIA**

Un petit groupe de travail s'est réuni, le 9 février dernier, pour travailler sur ce dossier. Il va être proposé au groupe de travail Information du Consommateur, la démarche ci-après.

- rédaction d'un courrier à l'attention de la DGCCRF pour mettre en évidence les problèmes rencontrés, à l'aide d'exemple,
- élaboration d'un arbre de décision pour valider les conditions d'utilisation du terme « naturel »,
- validation d'une liste de procédés autorisés (= lister tous les principaux procédés physiques, mécaniques, physiologiques et enzymatiques) et mise en évidence, à contrario, des procédés interdits (il s'agit principalement des procédés chimiques, de ionisation, électrolyse, extrusion etc.).

Tous les Industriels sont invités à faire remonter les problèmes rencontrés sur le terrain suite à la diffusion de la note de service de la DGCCRF.

La Société NACTIS indique que les clients sont de plus en plus sensibles à l'aspect naturel des colorants et évoque les travaux en cours du NATCOL sur la définition de la naturalité : ces travaux seront signalés au groupe de travail de l'ANIA pour la partie « colorants ».

e) Allégations nutritionnelles et de santé : point à date

En complément de la circulaire FEDALIM n°167/09 du 22 décembre 2009, le dernier point à date édité par l'ANIA, le 23 décembre dernier, concernant la mise en application du règlement n°1924/2006/CE relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, est diffusé en séance[4].

Ce point à date tient compte notamment des réunions suivantes :

- Rencontre de la CIAA et de la DG SANCO sur les allégations le 17 décembre,
- Réunion organisée par la DGCCRF le 21 décembre, à la suite de la réunion des experts gouvernementaux du 14 décembre, présidée par Mme Buche.

➢ Point sur la liste d'allégations génériques de santé (article 13)

Allégations avec avis positifs

D'après la CIAA, la DG SANCO souhaiterait limiter les possibilités de reformulation des libellés proposés par l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (AESA).

Concernant l'inscription au registre communautaire des libellés correspondant aux avis positifs, la France a demandé à ce que certaines allégations soient clarifiées au préalable.

Les discussions se poursuivront lors du prochain groupe de travail des experts gouvernementaux, prévu le 15 janvier.

Allégations pour lesquelles des clarifications devaient être apportées avant émission d'un avis

37 allégations ont fait l'objet de clarifications mais ces clarifications n'ont pas permis de les maintenir en 13.1 (champ d'application jugé inadapté).

=> La DGCCRF doit communiquer à l'ANIA la liste de ces 37 allégations.

[4] Circulaire FEDALIM n°15/10 du 15 février 2010

Allégations pour lesquelles la déficience nutritionnelle n'est pas avérée

Les allégations correspondantes ne feraient pas l'objet d'une décision négative, mais d'un message d'accompagnement, qui pourrait être inspiré des avis de l'AESA correspondants. L'ANIA est défavorable à cette notion et à la détermination d'un message d'accompagnement.

➢ **Lignes directrices sur les allégations nutritionnelles et de santé autorisées**

Un document concernant la formulation des allégations nutritionnelles et de Santé ainsi que la flexibilité possible est en cours de discussion. Il devrait paraître courant 2010.

Contrairement à la position de l'ANIA, l'Administration française souhaite :

- que les libellés inscrits au registre communautaire tiennent aussi compte de la capacité des consommateurs à les comprendre,
- que la dose nécessaire pour obtenir l'effet désiré apparaisse dans le libellé et pas uniquement dans le tableau nutritionnel.

=> L'ANIA a demandé à être consultée avant la validation finale de ces lignes directrices.

La liste des questions en suspens sur les allégations, rédigée par l'ANIA et remise à la DGCCRF, en prévision de la réunion du 15 janvier, est diffusée en séance[5].

➢ **Point sur la liste des allégations nutritionnelles**

Contenu du dernier projet de texte, daté du 9 décembre, concernant les allégations nutritionnelles autres que les acides gras :

- modifications des conditions actuelles de l'annexe pour les allégations « valeur énergétique réduite », « réduit en », « enrichi en », « sans sucres ajoutés », « très pauvre en sodium ou en sel », « sans sodium ou sans sel »,
- ajout de l'allégation « contient moins x% de »,
- test par 100 Kcal ou par 100 ml, et distinction solides / liquides envisagée pour l'allégation «source de (protéine / fibre / minéral / vitamines)».

Mme BUFFET indique que la CIAA vient de demander, la veille, deux nouvelles mentions : « sans sel *ajouté* » et « sans sodium *ajouté* ».

Concernant l'ajout de nouvelles allégations nutritionnelles, la DGCCRF suggère à l'ANIA de cibler les allégations qui pourraient faire l'objet d'un avis de l'AESA. Ce point est primordial au regard de la position prise par l'Administration française sur les périodes de transition.

➢ **Périodes de transition**

Monsieur Hervé Novelli[6] a confirmé par lettre que **la France fera preuve de souplesse par rapport aux allégations nutritionnelles toujours en cours de discussion (pas de procès-verbaux envisagés au cours du 1er semestre 2009).**

[5] Circulaire FEDALIM n°15/10 du 15 février 2010

La date du 19 janvier 2010 reste, par contre, impérative pour toutes les allégations nutritionnelles non discutées

Concernant les allégations de santé qui ont fait l'objet d'un avis négatif de l'AESA, Hervé Novelli ne se prononce pas, même s'il a été évoqué, en rendez-vous avec la DGCCRF, une période de 6 mois, à compter de la date de publication du règlement correspondant aux premiers avis favorables.

Cette publication mettrait fin à la période transitoire pour les allégations de type 13.5.

V – VALIDATION DES POSITIONS DU SYNDICAT CONCERNANT L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DES INGREDIENTS ET LE BILAN CARBONE

Origine géographique des ingrédients

M. PREBIN estime que cette position a été prise trop tard, puisque le règlement « information des consommateurs » est en cours, mais qu'elle est néanmoins utile vis-à-vis des clients.

La Commission valide le texte, sous réserve de remplacer l'expression « pour le lot concerné » dans le troisième paragraphe par « lors de la diffusion de l'information » (**ANNEXE IX**).

Bilan carbone

La Commission valide le texte (**ANNEXE X**).

Les membres de la Commission indiquent que leurs clients sont de plus en plus nombreux à demander le bilan carbone des produits.

VI – ACTUALISATION DU GUIDE IFIP : VALIDATION DE LA DEMARCHE A ADOPTER

M. PREBIN estime que l'extension du périmètre du guide de l'IFIP à toutes les contaminations possibles (et pas seulement OGM) répond à une exigence réglementaire. En effet, il est prévu dans le paquet « hygiène » que chaque profession mette en place un guide de bonnes pratiques.

Bien qu'il s'agisse d'un processus long et contraignant, ce serait un plus vis-à-vis de l'Administration.

L'intervention du Docteur PIERRON, microbiologiste, apporterait un regard extérieur « candide », en toute confidentialité.

MM. PREBIN et MONGE, Mmes DUVAL et BUFFET rencontreront le Docteur PIERRON pour faire le point avec lui sur la démarche à entreprendre et évaluer les moyens matériels et financiers à mettre en place.

[6] Hervé Novelli, secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation.

VII – ACTUALISATION DU MEMENTO ETIQUETAGE : LISTE DES MISES A JOUR A REALISER

Mme BUFFET diffusera, prochainement, un projet de révision avec mise en évidence des points à faire évoluer et à compléter, notamment en ce qui concerne les additifs et l'étiquetage nutritionnel.

Les Sociétés seront invitées à faire part de leurs commentaires/propositions, au plus tard un mois avant la prochaine Commission Technique (soit le 18 Octobre).

VIII – LISTE DES QUESTIONS CONCERNANT LES MELANGES TECHNOLOGIQUES A FAIRE REMONTER A L'ESA

Lors de la réunion plénière du 4 Décembre 2009, le SELCO a défini un certain nombre de dossiers susceptibles d'être traités à l'ESA :

. arômes / arômes de fumée,
. additifs et catégorisation des denrées alimentaires,
. enzymes,
. allégations nutritionnelles et de santé,
. projet de règlement « information des consommateurs »,
. auxiliaires technologiques, en particulier antimousses,
. nanotechnologies,

La Commission Technique ajoute les trois thèmes de réflexion suivants :
. la définition de la « naturalité »,
. le suivi de l'origine des ingrédients (règlement Information du Consommateur),
. le suivi de l'étiquetage nutritionnel (règlement Information du Consommateur).

IX – NANOTECHNOLOGIE : POINT A DATE

Mme BUFFET fait référence à la **Circulaire FEDALIM n°151 du 1er Octobre 2009,** concernant l'organisation du débat public sur les nanotechnologies.

Toutes les réunions publiques qui ont eu lieu, à ce jour, ont été plus ou moins « perturbées» : certaines ont dû être annulées, d'autres, reportées sur internet. Tous les comptes rendus de ces réunions sont disponibles, sur internet, à l'adresse suivante :

http://www.debatpublic-nano.org/actualite/compte_rendu.html

➢ Compte rendu de l'ANIA sur la réunion qui s'est déroulée, le 7 janvier, à Rennes

La réunion a commencé par une rapide présentation du débat et des personnes à la tribune :

- Marie-Christine Favrot (AFSSA),
- Patricia Foucher (INC),

- Lucie Lebrun des Amis de la Terre,
- Camille Helmer (ANIA).
- Deux scientifiques rennais, experts en nanotechnologies,

Paul Colonna, qui devait intervenir pour l'INRA, était absent. La participation de son remplaçant, qui travaille sur les protéines de taille naturellement nanométrique (comme dans le lait par exemple), a été très utile et enrichissante pour l'aspect nanoparticules naturelles.

Dès le début de la réunion, des agitateurs ont mobilisé l'attention, en mettant en avant que ce débat était une mascarade, que les décisions étaient déjà prises (banderole « Débat virtuel, nuisances réelles », sifflets, avions en papier, etc.).

La Commission du débat public a finalement décidé d'évacuer les personnes à la tribune, ainsi que les représentants de la DGAL, DGCCRF, DGS et du Ministère du développement durable. Le débat s'est poursuivi sur Internet. Il est à noter que Lucie Lebrun des Amis de la Terre a quitté la tribune, en disant qu'elle soutenait le mouvement contestataire.

Les principales questions posées ont été les suivantes :

- Y'a-t-il des nano dans l'alimentaire ?
- Pourquoi certains disent qu'il y en a, alors que les industriels disent que non ?
- Est-ce dangereux ?
- Peut-on nous garantir qu'il n'y en aura pas, tant qu'on ne sera pas sûr de leur innocuité ?
- De quoi parle-t-on quand on évoque les nanoparticules naturelles ?
- Quid des emballages ?
- Quid de la silice ?

De manière générale, l'ANIA a relayé la plupart de ses messages clés. L'Administration et l'AFSSA se sont montrées rassurantes, et ont insisté sur le cadre réglementaire très complet, permettant de garantir l'utilisation de substances dont l'innocuité a été démontrée.

➢ **Echéances à venir**

Les prochaines réunions, initialement prévues en région, auront finalement lieu sur Paris (les 9 et 16 février, sur le thème « Ethique et gouvernance »). La réunion de clôture du débat est prévue le 23 février. Un rapport est prévu pour avril.

➢ **Cas de la Silice**

Cet additif se présente sous forme de poudre : les grains sont de taille micro mais sont constitués d'une multitude de petits grains de taille nano. La silice est donc de taille micro, mais nanostructurée.

Au cours du débat à Rennes, l'AFSSA et l'Administration ont rappelé que cet additif avait fait l'objet de nombreuses évaluations démontrant son innocuité.

La DGS a rappelé, de son côté, que c'était aux instances européennes de trancher sur le statut « nanomatériau » de la silice, celle-ci servant d'exemple pour la mise en place de lignes directrices sur l'évaluation de ce type de substances particulières.

Les questions qui se posent aujourd'hui, concernant la Silice, sont les suivantes :

- a-t-elle aujourd'hui des propriétés nouvelles ? Sa composition ou sa structure a-t-elle été modifiée depuis son autorisation en tant qu'additif ? [7]
- les études d'innocuité réalisées, à ce jour, ont-elles pris en compte sa nanostructure ?

➢ **Rapport « Nanotechnologies et alimentaire » de la Commission Science et Technologie de la Chambre des Lords britannique**

Le rapport[8] recommande que la FSA mette en place un registre répertoriant les aliments et emballages contenant des nanomatériaux. Il appelle à la plus grande transparence des entreprises sur leurs recherches en la matière.

La FDF (l'homologue britannique de l'ANIA) a réagi dès la publication de ce document :

« Etant donné que les nanotechnologies n'en sont qu'à leur début dans le secteur alimentaire et que la mise sur le marché d'innovations relève d'une procédure longue et complexe, nous sommes surpris que le rapport semble critiquer l'industrie alimentaire pour une apparente réticence à communiquer sur ce sujet. Naturellement, il existe beaucoup de questions et d'inconnus sur les potentiels usages futurs des nanotechnologies dans notre secteur, et beaucoup de travail reste à accomplir tant par les scientifiques et les gouvernements que par l'industrie. Nous soutenons les recommandations du rapport pour la mise en place d'un groupe de discussion ouvert permettant plus de transparence qui est bien sûr essentielle pour le consommateur. Nous sommes d'ailleurs déjà engagés dans de telles initiatives tant au niveau national qu'européen. »

X – DATE DE LA PROCHAINE COMMISSION TECHNIQUE

La date de la prochaine Commission Technique est fixée au Jeudi 18 Novembre 2010, à 9 H 30.

* * *

L'ordre du jour étant épuisé, M. PREBIN remercie les membres de la Commission Technique.

[7] Pour rappel, les nanomatériaux doivent être intentionnellement manufacturés et présenter de nouvelles propriétés (Cf.Annexe I de la Circulaire FEDALIM n° 151/09)

[8] Le Secrétariat tient ce document à votre disposition.

ANNEXE I

Communiqués de presse

Communiqué de presse
8 janvier 2010

L'EFSA termine ses premières évaluations de la sécurité des arômes de fumée

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a terminé le premier examen de la sécurité de 11 arômes de fumée utilisés dans l'Union européenne. En se fondant sur le travail réalisé par l'EFSA, la Commission européenne dressera une liste des arômes de fumée autorisés pour un usage alimentaire.

Klaus-Dieter Jany, président du groupe scientifique sur les arômes de l'EFSA (groupe CEF) a déclaré: «Le groupe a tiré ses conclusions de l'examen des données limitées actuellement disponibles ainsi que d'estimations prudentes de consommation. Le groupe a exprimé des préoccupations quant à la sécurité de plusieurs arômes de fumée dans le cas où les niveaux de consommation se rapprocheraient des niveaux susceptibles d'avoir des effets négatifs sur la santé. Néanmoins, cela ne veut pas forcément dire que les consommateurs des produits concernés encourront un risque car, par précaution, les niveaux de consommation ont été délibérément surestimés lors des estimations.»

Afin d'évaluer la sécurité de ces arômes de fumée, le groupe CEF a demandé aux fabricants de lui fournir des données sur la composition et la toxicité de leurs produits ainsi que des détails sur leurs suggestions d'utilisation et niveaux d'utilisation. En se fondant sur ces informations, le groupe scientifique a déterminé le niveau de consommation le plus élevé auquel chaque produit n'entraînait pas d'effets nocifs sur la santé des animaux[1] . Ce niveau a été ensuite comparé aux niveaux de consommation estimés pour l'homme, afin de définir des «marges de sécurité» pour chaque produit.

Parmi les 11 arômes de fumée évalués par le groupe, les experts ont estimé que les marges de sécurité de deux des produits[2] étaient suffisamment importantes pour ne pas soulever d'inquiétude lorsque l'on considère l'utilisation et les niveaux d'utilisation préconisés par les fabricants. Pour huit autres[3], les marges de sécurité moins importantes ont néanmoins soulevé des inquiétudes, et pour l'un de ces arômes de fumée , le groupe n'a pu dissiper ses craintes concernant une possible génotoxicité (risque d'altération du matériel génétique des cellules) compte tenu des données disponibles. Le groupe n'a pas pu évaluer la sécurité d'un autre arôme de fumée[5] car les données adéquates disponibles étaient insuffisantes.

Les arômes de fumée sont des produits qui peuvent être ajoutés à certains aliments, tels que la viande, le poisson ou le fromage, afin de leur donner un goût «fumé». Il s'agit d'une alternative à la fumaison traditionnelle. Ils peuvent également être utilisés comme arômes dans d'autres types d'aliments tels que les soupes, les sauces, les boissons, les confiseries et les amuse-gueules. Tous les arômes de fumée évalués par l'EFSA sont actuellement commercialisés dans l'UE ou l'ont été précédemment.

Note à l'éditeur

Le groupe scientifique a également publié une déclaration séparée concernant l'interprétation des marges de sécurité pour ces arômes de fumée. Elle précise que la définition de ce que constitue une marge de sécurité «acceptable» varie selon les cas et dépend de plusieurs facteurs, dont les propriétés chimiques du produit concerné et les données toxicologiques disponibles.

- List of opinions on smoking flavours (68 KB)

- Avis scientifique sur la sécurité du produit primaire d'arôme de fumée TRADISMOKE™ A MAX
- Avis scientifique sur la sécurité du produit primaire d'arôme de fumée AM 01
- Avis scientifique sur la sécurité du produit primaire d'arôme de fumée Scansmoke R909
- Déclaration sur l'évaluation de la sécurité de produits primaires d'arômes de fumée: interprétation de la marge de sécurité

Pour les questions provenant des médias, veuillez contacter:
Andrew Cutting, attaché de presse
Steve Pagani, responsable du service presse
Tel: +39 0521 036 149
Email: Press@efsa.europa.eu

---

[1] Dans plusieurs cas, aucun effet nocif n'a été observé chez les animaux aux niveaux les plus élevés utilisés lors des tests. Les marges de sécurité ont été calculées sur la base de ces niveaux, compte tenu de l'absence de données sur les effets possibles à des niveaux plus élevés. Dans d'autres cas, les tests ont montré que certains produits affectaient les reins, la biochimie sanguine ou le poids corporel des animaux à certains niveaux d'absorption.
[2] Scansmoke SEF7525 et Smoke Concentrate 809045
[3] TRADISMOKE A MAX, Scansmoke R909, Scansmoke PB 1110, SmokEz C-10, SmokEz Enviro 23, Unismoke, Zesti Smoke Code 10.
[4] AM 01
[5] Fumokomp

European Food Safety Authority

Résumé: EFSA Journal 2010; 8(1):1325

AVIS SCIENTIFIQUE

Déclaration sur l'évaluation de la sécurité de produits primaires d'arômes de fumée: interprétation de la marge de sécurité[1]

Groupe scientifique de l'EFSA sur les matériaux en contact avec les aliments, les enzymes, les arômes et les auxiliaires technologiques (CEF)[2,3]

Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), Parme, Italie

Cet avis scientifique, publié le 10 février 2010, remplace la version précédente publiée le 8 janvier 2010*

Résumé

L'EFSA a invité son groupe scientifique sur les matériaux en contact avec les aliments, les enzymes, les arômes et les auxiliaires technologiques (CEF) à clarifier la marge de sécurité. Le groupe scientifique a adopté cette approche lors de l'évaluation des arômes de fumée. En raison de leur nature chimique complexe et incomplètement caractérisée et au vu des données toxicologiques limitées disponibles, le groupe scientifique a considéré que l'attribution d'une dose journalière acceptable (DJA) à ces substances était inappropriée. En remplacement, le groupe scientifique a calculé une marge de sécurité sur la base de la dose sans effet nocif observé ou NOAEL (*no-observed-adverse-effect-level*) établie dans une étude de 90 jours et sur l'exposition alimentaire calculée à partir des niveaux d'utilisation fournis par le demandeur (EFSA, 2009). La marge de sécurité est le rapport entre la NOAEL de l'effet critique de l'arôme de fumée observé dans l'étude animale pivot et l'exposition alimentaire des consommateurs prévue pour l'arôme de fumée en question.

L'ensemble initial de données toxicologiques exigé pour l'évaluation de la sécurité des arômes de fumée comprenait trois tests de génotoxicité *in vitro* et une étude d'alimentation subchronique de 90 jours. Dans les cas où l'évaluation globale des études de génotoxicité *in vivo* ne soulevait aucune inquiétude et où les études de 90 jours étaient d'une qualité suffisante par rapport aux normes actuelles, le groupe scientifique a considéré que, normalement, un facteur d'incertitude

[1] Sur une demande de l'EFSA, Question n° EFSA-Q-2009-00764, adoptée le 26 novembre 2009.

[2] Membres du groupe scientifique: Arturo Anadón, David Bell, Mona-Lise Binderup, Wilfried Bursch, Laurence Castle, Riccardo Crebelli, Karl-Heinz Engel, Roland Franz, Nathalie Gontard, Thomas Haertlé, Trine Husøy, Klaus-Dieter Jany, Catherine Leclercq, Jean-Claude Lhuguenot, Wim C. Mennes, Maria Rosaria Milana, Karla Pfaff, Kettil Svensson, Fidel Toldrá, Rosemary Waring, Detlef Wölfle. Correspondance: cef-unit@efsa.europa.eu

[3] Le groupe scientifique souhaite remercier les membres du groupe de travail sur les arômes de fumée pour l'élaboration de la présenté déclaration: D. Arcella, A. Carere, K.-H. Engel, D.M. Gott, J. Gry, R. Gürtler, D. Meier, I. Pratt, I.M.C.M. Rietjens, R. Simon et R. Walker.

* L'addresse courriel de l'unité CEF a été modifié.

Citation suggérée: Groupe scientifique de l'EFSA sur les matériaux en contact avec les aliments, les enzymes, les arômes et les auxiliaires technologiques (CEF); Déclaration sur l'évaluation de la sécurité de produits primaires d'arômes de fumée: interprétation de la marge de sécurité. EFSA Journal 2010; 8(1):1325. [7 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1325. Disponible en ligne: www.efsa.europa.eu

© Autorité européenne de sécurité des aliments, 2010

supplémentaire de 3, en plus du facteur d'incertitude par défaut de 100, devait être suffisant pour couvrir la durée et l'efficacité statistique limitées de l'étude pivot.

La question de savoir si une marge de sécurité donnée pour un arôme de fumée particulier est suffisante dépend fortement de la situation particulière considérée (p. ex. composition, variabilité et stabilité, qualité des données toxicologiques) et il impossible de donner des orientations par défaut. Le groupe scientifique fait remarquer que déterminer quelle marge de sécurité est acceptable peut également dépendre d'aspects socio-politiques, que les gestionnaires des risques doivent prendre en compte.

Le groupe scientifique a souhaité souligner que l'approche adoptée dans ses évaluations de la sécurité est spécifique aux produits primaires d'arômes de fumée évalués par le groupe scientifique CEF.

MOTS CLES

Arôme de fumée, marge de sécurité, exposition alimentaire, évaluation des risques

AVIS DE L' ADMINISTRATION

AROMES

99-269 - FUMAGE (DG :839)

Règles sanitaires en matière de fumage des denrées alimentaires

Vous avez demandé quelles étaient les références sanitaires existant actuellement en matière de fumage des denrées alimentaires.

L'apport d'un goût de fumée aux denrées alimentaires peut se faire soit par fumaison classique, soit par utilisation d'arômes fumée (condensats de fumée ou mélanges de substances chimiquement définies). Dans certains cas, l'utilisation d'arômes fumée revient à une fumaison classique, lorsque le condensat est revaporisé dans l'enceinte d'un fumoir de manière à reconstituer la fumée.

Les principales substances chimiques présentant un risque pour la santé et apportées par la fumaison ou les arômes fumée sont les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), dont certains et notamment le benzo(a)pyrène sont réputés cancérigènes. Les bois de résineux sont les essences dont les fumées sont les plus chargées en ces substances. En conséquence, divers textes réglementaires et recommandations scientifiques visent à limiter la contamination des denrées alimentaires par ces composés toxiques.

1 - La réglementation du fumage et des arômes fumée

En matière de fumage proprement dit des denrées alimentaires, l'arrêté du 28 décembre 1992 relatif aux conditions d'hygiène applicables aux établissements de manipulation des produits de la pêche prévoit dans son article 29 que l'utilisation de bois peints, vernis, collés ou traités ou de bois de résineux est interdite pour le fumage des produits de la pêche.

S'agissant de l'utilisation d'arômes fumée, l'arrêté du 11 juillet 1991 relatif aux critères généraux de qualité et de pureté des arômes alimentaires prévoit que l'utilisation d'arômes dans les denrées alimentaires doit être telle que la teneur en benzo(a)pyrène dans le produit fini aromatisé ne dépasse pas 0,03 µg/kg. Cette limite concerne tout particulièrement les arômes fumée. Par ailleurs, l'arrêté du 1er juillet 1949 relatif à la coloration et à l'aromatisation des denrées alimentaires au moyen de produits provenant de la carbonisation du bois prévoit un certain nombre de critères de pureté ainsi que l'interdiction d'utiliser les essences de résineux pour la production de ces ingrédients.

2 - Recommandations scientifiques en matière de fumage et d'arômes fumée

Le Conseil de l'Europe (organisation européenne non communautaire) a publié en 1992 un fascicule sur les aspects sanitaires de l'utilisation de la fumée et des arômes fumée, ainsi que des lignes directrices sur la transmission de l'arôme de fumée aux denrées alimentaires. Ces textes n'ont qu'une valeur de recommandations mais pourraient servir de base à une future réglementation des arômes de fumée. Les lignes directrices proposent notamment une liste d'essences (feuillus) jugés acceptables pour la production de fumée ou d'arômes de fumée.

Dans un domaine proche, le Conseil supérieur d'hygiène publique de France s'est prononcé de manière défavorable dans un avis du 12 mai 1992 sur l'utilisation de bois de résineux dans des fours à bois ouverts.

DESTINATAIRE : Une société dans le Finistère
DATE : 8 avril 1999

ANNEXE IV

Working document on the establishment of the Community list of food additives

ANNEX

Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives

COMMUNITY LIST OF FOOD ADDITIVES APPROVED FOR USE IN FOODS AND CONDITIONS OF USE

Part A: General provisions 1
Part B: List of additives..... 4
Part B.1: List of all additives..... 4
Part B.2: Grouped additives. 22
Part C: Authorised food additives and conditions of use in Food Categories..... 39

Introduction

Food additives that comply with the conditions set out in Articles 6, 7 and 8 of this Regulation are included in this Community list.

This list includes:

- the name of the food additive and its E number;
- the foods to which the food additive may be added;
- the conditions under which the food additive may be used;
- if appropriate, restrictions on the sale of the food additive directly to the final consumer.

PART A: GENERAL PROVISIONS

(1) Only the additives listed in Part B.1 may be used in foodstuffs.

(2) Food additives listed in Part B.2.(1) (Group I) are permitted in foodstuffs under the condition mentioned, unless otherwise specified in part C.

(3) Except where specifically provided for in Part C of this Annex, paragraph 2 does not apply to the foodstuffs listed in Table 1.

(4) Except where specifically provided for in Part C of this annex, food colours may not be used in the foodstuffs listed in Table 2.

(5) Unless otherwise specified in part C, the food colours listed in Part B.2.(2) (Group II) are permitted in foodstuffs other than those mentioned in paragraph 4.

(6) Food additives authorised in the food categories listed in part C, can be permitted in groups of additives. The compositions of the groups are listed in Part B.2. For each group the application of the maximum levels is laid down (e.g. maximum levels apply individually or in combination).

(7) Some specific provisions related to use of certain individual additives, e.g. expression of maximum limit, are laid down in the Part C.

Table 1: Foodstuffs to which no additives may be added unless otherwise provided in Part C.

1	Unprocessed foodstuffs
2	Honey as defined in Directive 2001/110/EC
3	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
4	Butter
5	Pasteurised and sterilised (including UHT) milk (including plain, skimmed and semi-skimmed) and plain pasteurised cream
6	Unflavoured, live fermented milk products
7	Natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC and spring water
8	Coffee (excluding flavoured instant coffee) and coffee extracts
9	Unflavoured leaf tea
10	Sugars as defined in Directive 2001/111/EC
11	Dry pasta, excluding gluten-free and/or pasta intended for hypoproteic diets, in accordance with Directive 2009/39/EC
12	Natural unflavoured buttermilk (excluding sterilized buttermilk)

Table 2: Foodstuffs to which no food colours may be added unless otherwise provided in Part C.

1	Unprocessed foodstuffs
2	All bottled or packed waters
3	Milk, semi-skimmed and skimmed milk, pasteurized or sterilized (including UHT sterilization) (unflavoured)
4	Chocolate milk
5	Fermented milk (unflavoured)
6	Preserved milks as mentioned in Directive 2001/114/EC
7	Butter-milk (unflavoured)
8	Cream and cream powder (unflavoured)
9	Oils and fats of animal or vegetable origin
10	Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) 853/2004
11	Flour and other milled products and starches
12	Bread and similar products
13	Pasta and gnocchi
14	Sugar, including all mono- and disaccharides
15	Tomato paste and canned and bottled tomatoes
16	Tomato-based sauces
17	Fruit juice and fruit nectar as mentioned in Directive 93/77/EEC and vegetable juice
18	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms
19	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Directive 2001/113/EC; crème de pruneaux
20	Fish, molluscs and crustaceans, meat, poultry and game as well as their preparations, but not including prepared meals containing these ingredients
21	Cocoa products and chocolate components in chocolate products as mentioned

	in Directive 2000/36/EC
22	Roasted coffee, tea, chicory; tea and chicory extracts; tea, plant, fruit and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
23	Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices
24	Wine and other products defined by Regulation (EEC) No 822/87
25	Korn, Kornbrand, fruit spirit drinks, fruit spirits, Ouzo, Grappa, Tsikoudia from Crete, Tsipouro from Macedonia, Tsipouro from Thessaly, Tsipouro from Tyrnavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxemhourgeoise, London gin, as defined in Regulation (EC) 110/2008
26	Sambuca, Maraschino and Mistra as defined in Regulation (EEC) No 1180/91
27	Sangria, Clarea and Zurra as mentioned in Regulation (EEC) No 1601/91
28	Wine vinegar
29	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for infants and young children not in good health
30	Honey
31	Malt and malt products
32	Ripened and unripened cheese (unflavoured)
33	Butter from sheep and goats' milk

PART B: LIST OF ADDITIVES

Part B.1: List of all additives

See document: WGA 10.01.xx.xx

Colours *(49 substances)*

- Aluminium lakes prepared from the listed colours are authorized.
- The colours E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 and E 180, may not be sold directly to the consumer.

E -number	Name
E 100	Curcumin
E 101(i)	Riboflavin
E 101(ii)	Riboflavin-5'-phosphate
E 102	Tartrazine
E 104	Quinoline Yellow
E 110	Sunset yellow FCF/Orange yellow S
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochineal red A
E 127	Erythrosine
E 129	Allura red AG
E 131	Patent bleu V
E 132	Indigotine, Indigo carmine
E 133	Brilliant Blue FCF
E 140(i)	Chlorophylls
E 140(ii)	Chlorophyllins
E 140	Chlorophylls - chlorophyllines
E 141(i)	Copper complexes of chlorophylls
E 141(ii)	Copper complexes of chlorophyllins
E 141	Copper complexes of chlorophylls - chlorophyllines
E 142	Green S
E 150a	Plain caramel
E 150b	Caustic sulphite caramel

E 150c	Ammonia caramel
E 150d	Sulphite ammonia caramel
E 151	Brilliant Black PN, Black BN
E 153	Vegetable carbon
E 154	Brown FK
E 155	Brown HT
E 160a	Carotenes
E 160a(i)	Mixed carotenes
E 160a(ii)	Beta-carotene
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 160d	Lycopene
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 160f	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Canthaxanthin
E 162	Beetrood Red, betanin
E 163	Anthocyans
E 170	Calcium carbonate
E 170	Calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide
E 172	Iron oxides and hydroxides
E 173	Aluminium
E 174	Silver
E 175	Gold

E 180	Litholrubine BK

Preservatives *(38 substances)*

E -number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 216	Propyl p-hydroxybenzoate
E 217	Sodium propyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium mMethyl p-hydroxybenzoate
E 220	Sulpur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite

E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite
E 231	Orthophenyl phenol
E 232	Sodium orthophenyl phenol
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylene tetramine
E 242	Dimethylcarbonate
E 249	Potassium nitrite
E 250	Sodium nitrite
E 251	Sodium nitrate
E 252	Potassium nitrate
E 280	Propionic acid
E 281	Sodium propionate
E 282	Calcium propionate
E 283	Potassium propionate
E 284	Boric acid
E 285	Sodium tetraborate (borax)
E 1105	Lysozyme

Antioxidants *(19 substances)*

E -number	Name
E 300	Ascorbic acid
E 301	Sodium ascorbate
E 300	Ascorbic acid

E 301	Sodium ascorbate
E 302	Calcium ascorbate
E 304(i)	Ascorbyl palmitate
E 304(ii)	Ascorbyl stearate
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid
E 306	Tocopherol-rich extract
E 307	Alfa-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 310	Propyl gallate
E 311	Octyl gallate
E 312	Dodecyl gallate
E 315	Erythorbic acid
E 316	Sodium erythorbate
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)
E 586	4-Hexylresorcinol

Sweeteners *(18 substances)*

E -number	Name
E 950	Acesulfame K
E 951	Aspartame
E 950	Acesulfame K
E 951	Aspartame

E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts
E 953	Isomalt
E 953	Isomalt
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatine
E 959	Neohesperidine DC
E 961	Neotame
E 962	Salt of aspartame-acesulfame
E 965(i)	Maltitol
E 965(ii)	Maltitol syrup
E 965	Matlitol
E 966	Lactitol
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

Other additives *(278 substances)*

E -number	Name
E 260	Acetic acid
E 261	Potassium acetate
E 262(i)	Sodium acetate
E 262(ii)	Sodium hydrogen acetate (sodium diacetate)
E 262	Sodium acetates
E 263	Calcium acetate

E 270	Lactic acid
E 290	Carbon dioxide
E 296	Malic acid
E 297	Fumaric acid
E 322	Lecithins
E 325	Sodium lactate
E 326	Potassium lactate
E 327	Calcium lactate
E 330	Citric acid
E 331(i)	Monosodium citrate
E 331(ii)	Disodium citrate
E 331(iii)	Trisodium citrate
E 331	Sodium citrates
E 332(i)	Monopotassium citrate
E 332(ii)	Tripotassium citrate
E 332	Potassium citrates
E 333(i)	Monocalcium citrate
E 333(ii)	Dicalcium citrate
E 333(iii)	Tricalcium citrate
E 333	Calcium citrates
E 334	Tartaric acid (L(+)-)
E 335(i)	Monosodium tartrate
E 335(ii)	Disodium tartrate
E 335	Sodium tartrate
E 336(i)	Monopotassium tartrate

E 336(ii)	Dipotassium tartrate
E 336	Potassium tartrates
E 337	Sodium potassium tartrate
E 338	Phosphoric acid
E 339(i)	Monosodium phosphate
E 339(ii)	Disodium phosphate
E 339(iii)	Trisodium phosphate
E 339	Sodium phosphates
E 340(i)	Monopotassium phosphate
E 340(ii)	Dipotassium phosphate
E 340(iii)	Tripotassium phosphate
E 340	Potassium phosphates
E 341(i)	Monocalcium phosphate
E 341(ii)	Docalcium phosphate
E 341(iii)	Tricalcium phosphate
E 341	Calcium phosphates
E 343(i)	Monomagnesium phosphate
E 343(ii)	Dimagnesium phosphate
E 343	Magnesium phosphates
E 350(i)	Sodium malate
E 350(ii)	Sodium hydrogen malate
E 350	Sodium malates
E 351	Potassium malate
E 352(i)	Calcium malate
E 352(ii)	Clacium hydrogen malate

E 352	Calcium malates
E 353	Metatartaric acid
E 354	Calcium tartrate
E 355	Adipic acid
E 356	Sodium adipate
E 357	Potassium adipate
E 363	Succinic acid
E 380	Triammonium citrate
E 385	Calcium Sodium EDTA
E 400	Alginic acid
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
E 404	Calcium alginate
E 405	Propane-1, 2-diol alginate
E 406	Agar
E 407a	Processed euchema seaweed
E 407	Carrageenan
E 410	Locust bean gum
E 412	Guar gum
E 413	Tragacanth
E 414	Gum arabic (acacia gum)
E 415	Xantan gum
E 416	Karaya gum
E 417	Tara gum

E 418	Gellan gum
E 420(i)	Sorbitol
E 420(ii)	Sorbitol syrup
E 420	Sorbitol
E 421	Mannitol
E 421	Mannitol
E 422	Glycerol
E 425(i)	Konjac
E 425(ii)	Konjac glucomannane
E 425	Konjac
E 426	Soybean hemicellulose
E 431	Polyoxyethylene stearate
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate
E 433	Polyoxyethylene sorbitan monooleate
E 434	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate
E 435	Polyoxyethylene sorbitan monostearate
E 436	Polyoxyethylene sorbitan monotristearate
E 440(i)	Pectin
E 440(ii)	Amidated pectin
E 440	Pectin
E 442	Ammoniumphosphatides
E 444	Sucrose acetate isobutyrate
E 445	Glycerol ester of wood rosins
E 450(i)	Disodium diphosphate
E 450(ii)	Trisodium diphosphate

E 450(iii)	Tetrasodium diphosphate
E 450(iv)	Tetrapotassium diphosphate
E 450(v)	Dicalcium diphosphate
E 450(vi)	Calcium dihydrogen diphosphate
E 450	Diphosphates
E 451(i)	Pentasodium triphosphate
E 451(ii)	Pentapotassium triphosphate
E 451	Triphosphates
E 452(i)	Sodium polyphosphate
E 452(ii)	Potassium polyphosphate
E 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate
E 452(iv)	Calcium polyphosphate
E 452	Polyphosphates
E 459	Beta-cyclodextrine
E 460(i)	Microcrystalline cellulose
E 460(ii)	Powdered cellulose
E 460(ii)	Powdered cellulose
E 460	Cellulose
E 461	Methyl cellulose
E 462	Ethyl cellulose
E 463	Hydroxypropyl cellulose
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose
E 465	Ethyl methyl cellulose
E 466	Carboxy methyl cellulose
E 466	Carboxy methyl cellulose

E 468	Crosslinked sodium carboxy methyl cellulose
E 469	Enz. Hydrolysed carboxy methyl cellulose
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
E 470b	Magnesium salts of fatty acids
E 471	Mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472e	Mono and diacety tartaric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 472	Esters of mono- and diglycerdies of fatty acids
E 473	Sucrose esters of fatty acids
E 474	Sucroglycerides
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids
E 476	Polyglycerol polyricinoleate
E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids
E 479b	Themally oxidized soya bean oil extracted with mono and diglycerides of fatty acids
E 481	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	Calcium stearoyl-2-lactylate
E 483	Stearyl tartrate
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate

E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate
E 500(i)	Sodium carbonate
E 500(ii)	Sodium hydrogen carbonate
E 500(iii)	Sodium sesquicarbonate
E 500	Sodium carbonates
E 501(i)	Potassium carbonate
E 501(ii)	Potassium hydrogen carbonate
E 501	Potassium carbonates
E 503(i)	Ammonium carbonate
E 503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate
E 503	Ammonium carbonates
E 504(i)	Magnesium carbonate
E 504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate
E 504	Magnesium carbonates
E 507	Hydrochloric acid
E 508	Potassium chloride
E 509	Calcium chloride
E 511	Magnesium chloride
E 512	Stannouis chloride
E 513	Sulpuric acid
E 514(i)	Sodium sulphate
E 514(ii)	Sodium hydrogen sulphate
E 514	Sodium sulphates

E 515(i)	Potassium sulphate
E 515(ii)	Potassium hydrogen sulphate
E 515	Potassium sulphates
E 516	Calcium sulfate
E 520	Aluminium sulphate
E 521	Aluminium sodium sulphate
E 522	Aluminium potassium sulphate
E 523	Aluminium ammonium sulphate
E 524	Sodium hydroxide
E 525	Potassium hydroxide
E 526	Calcium hydroxide
E 527	Ammonium hydroxide
E 528	Magnesiulm hydroxide
E 529	Calcium oxide
E 530	Magnesium oxide
E 535	Sodium ferrocyanide
E 536	Potassium ferrocyanide
E 538	Calcium ferrocyanide
E 541	Sodium aluminium phospahte acidic
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553a(i)	Magnesium silicate
E 553a(ii)	Magnesium trisilicate
E 553b	Talc

E 554	Sodium aluminium silicate
E 555	Potassium aluminium silicate
E 556	Calcium aluminium silicate
E 559	Aluminium silicate
E 570	Fatty acides
E 574	Gluconic acid
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Sodium gluconate
E 577	Potassium gluconate
E 578	Calcium gluconate
E 579	Ferrous gluconate
E 585	Ferrous lactate
E 620	Glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate
E 622	Monopotassium glutamate
E 623	Calcium diglutamate
E 624	Monoammonium glutamate
E 625	Magnesium diglutamate
E 626	Guanliyc acid
E 627	Disodium guanylate
E 628	Dipotassium guanylate
E 629	Calcium guanylate
E 630	Inosinic acid
E 631	Disodium inosinate
E 632	Dipotassium inosinate

E 633	Calcium inosinate
E 634	Calcium 5,4-ribonucleotides
E 635	Disodium 5,4-ribonucleotides
E 640	Glycine and it sodium salts
E 650	Zinc acetate
E 900	Dimethyl polysiloxane
E 901	Beeswax, white and yellow
E 902	Candelilla wax
E 903	Carnauba wax
E 904	Shellac
E 905	Microcrystalline wax
E 907	Hydrogenated poly-1-decene
E 912	Montan acid ester
E 914	Oxidized polyethylene wax
E 920	L-cysteine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Nitrous oxide
E 943a	Butane
E 943b	Isobutane
E 944	Propane
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen

E 999	Quillaia extract
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpropylpyrrolidone
E 1204	Pullulan
E 1404	Oxidized starch
E 1410	Monostrach phosphate
E 1412	Distarch phosphate
E 1413	Phospated distarch phosphate
E 1414	Acetylated distarch phosphate
E 1420	Acetylated starch
E 1422	Acetylated distrach adipate
E 1440	Hydroxy propyl starch
E 1442	Hydroxy propyl distrach phosphate
E 1450	Starch sodium octenyl succinate
E 1451	Acetylated oxidised starch
E 1452	Starch Aluminium Octenyl Succinate
E 1505	Triethyl citrate
E 1505	Triethyl citrate
E 1517	Glyceryl diacetate (diacine)
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)
E 1519	Benzyl alcohol
E 1520	Propane-1, 2-diol

Part B.2: Grouped additives.

(1) Group I: Generally permitted food additives

Additives in this list may be used according the *quantum satis* principle, unless otherwise mentioned in the table below.

The substances listed under numbers E 407, E 407a and E 440 may be standardised with sugars, on condition that this is stated in addition to the number and designation.

E 410, E 412, E 415 E 417 and E 425 may not be used to produce dehydrated foodstuffs intended to rehydrate on ingestion.

The substances listed under numbers E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 and E 440 may not be used in jelly mini-cups, defined, for the purpose of this Directive, as jelly confectionery of a firm consistence, contained in semirigid mini-cups or mini-capsules, intended to be ingested in a single bite by exerting pressure on the mini-cups or mini-capsule to project the confectionery into the mouth.

E 425 may not be used in jelly confectionery including jelly-minicups.

E 920 may be used only as a flour treatment agent.

E-number	Name	Specific maximum level
E 170	Calcium carbonate	
E 260	Acetic acid	
E 261	Potassium acetate	
E 262	Sodium acetates	
E 263	Calcium acetate	
E 270	Lactic acid	
E 290	Carbon dioxide	
E 296	Malic acid	
E 300	Ascorbic acid	
E 301	Sodium ascorbate	
E 302	Calcium ascorbate	

E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	
E 306	Tocopherol-rich extract	
E 307	Alfa-tocopherol	
E 308	Gamma-tocopherol	
E 309	Delta-tocopherol	
E 322	Lecithins	
E 325	Sodium lactate	
E 326	Potassium lactate	
E 327	Calcium lactate	
E 330	Citric acid	
E 331	Sodium citrates	
E 332	Potassium citrates	
E 333	Calcium citrates	
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	
E 335	Sodium tartrate	
E 336	Potassium tartrates	
E 337	Sodium potassium tartrate	
E 350	Sodium malates	
E 351	Potassium malate	
E 352	Calcium malates	
E 354	Calcium tartrate	
E 380	Triammonium citrate	
E 400	Alginic acid	
E 401	Sodium alginate	
E 402	Potassium alginate	

E 403	Ammonium alginate	
E 404	Calcium alginate	
E 406	Agar	
E 407	Carrageenan	
E 407a	Processed euchema seaweed	
E 410	Locust bean gum	
E 412	Guar gum	
E 413	Tragacanth	
E 414	Gum arabic (acacia gum)	
E 415	Xantan gum	
E 417	Tara gum	
E 418	Gellan gum	
E 422	Glycerol	
E 425	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	10 g/kg, individually or in combination
E 440	Pectin	
E 460	Cellulose	
E 461	Methyl cellulose	
E 462	Ethyl cellulose	
E 463	Hydroxypropyl cellulose	
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	
E 465	Ethyl methyl cellulose	
E 466	Carboxy methyl cellulose	
E 469	Enz. Hydrolysed carboxy methyl cellulose	

E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	
E 471	Mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 472e	Mono and diacety tartaric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerdies of fatty acids	
E 500	Sodium carbonates	
E 501	Potassium carbonates	
E 503	Ammonium carbonates	
E 504	Magnesium carbonates	
E 507	Hydrochloric acid	
E 508	Potassium chloride	
E 509	Calcium chloride	
E 511	Magnesium chloride	
E 513	Sulpuric acid	
E 514	Sodium sulphates	
E 515	Potassium sulphates	
E 516	Calcium sulfate	

E 524	Sodium hydroxide	
E 525	Potassium hydroxide	
E 526	Calcium hydroxide	
E 527	Ammonium hydroxide	
E 528	Magnesiulm hydroxide	
E 529	Calcium oxide	
E 530	Magnesium oxide	
E 570	Fatty acides	
E 574	Gluconic acid	
E 575	glucono-delta-lactone	
E 576	Sodium gluconate	
E 577	Potassium gluconate	
E 578	Calcium gluconate	
E 640	Glycine and it sodium salts	
E 920	L-cysteine	
E 938	Argon	
E 939	Helium	
E 941	Nitrogen	
E 942	Nitrous oxide	
E 948	Oxygen	
E 949	Hydrogen	
E 1103	Invertase	
E 1200	Polydextrose	
E 1404	Oxidized starch	
E 1410	Monostrach phosphate	

E 1412	Distarch phosphate	
E 1413	Phospated distarch phosphate	
E 1414	Acetylated distarch phosphate	
E 1420	Acetylated starch	
E 1422	Acetylated distrach adipate	
E 1440	Hydroxy propyl starch	
E 1442	Hydroxy propyl distrach phosphate	
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	
E 1451	Acetylated oxidised starch	
E 620	Glutamic acid	10 g/kg, individually or in combination
E 621	Monosodium glutamate	
E 622	Monopotassium glutamate	
E 623	Calcium diglutamate	
E 624	Monoammonium glutamate	
E 625	Magnesium diglutamate	
E 626	Guanliyc acid	500 mg/kg, individually or in combination, expressed as guanylic acid
E 627	Disodium guanylate	
E 628	Dipotassium guanylate	
E 629	Calcium guanylate	
E 630	Inosinic acid	
E 631	Disodium inosinate	
E 632	Dipotassium inosinate	
E 633	Calcium inosinate	
E 634	Calcium 5,4-robonucleotides	
E 635	Disodium 5,4-robonucleotides	

(2) Group II: Generally permitted food colours

Colours in this list may be used according the *quantum satis* principle.

E-number	Name
E 101	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate
E 140	Chlorophylls - chlorophyllines
E 141	Copper complexes of chlorophylls - chlorophyllines
E 150a	Plain caramel
E 150b	Caustic sulphite caramel
E 150c	Ammonia caramel
E 150d	Sulphite ammonia caramel
E 153	Vegetable carbon
E 160a	Carotenes
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 162	Beetrood Red, betanin
E 163	Anthocyans
E 170	calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide
E 172	Iron oxides and hydroxides

(3) Group III: Food colours with combined maximum limit

Colours in this list may be used individually or in combination in the following foods up to the maximum level specified.

However, for non-alcoholic flavoured drinks, edible ices, desserts, fine bakery wares and confectionery, colours may be used up to the limit indicated but the quantities of each of the colours E 110, E 122, E 124 and E 155 may not exceed 50 mg/kg or mg/l.

E-number	Name
E 100	Curcumin

E 102	Tartrazine
E 104	Quinoline Yellow
E 110	Sunset yellow FCF/Orange yellow S
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
E 124	Ponceau 4R, Cochineal red A
E 129	Allura red AG
E 131	Patent bleu V
E 132	Indigotine, Indigo carmine
E 133	Brilliant Blue FCF
E 142	Green S
E 151	Brillan black BN, Black BN
E 155	Brown HT
E 160d	Lycopene
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 160f	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Luthein

(4) Group IV: Polyols

Polyols may be used according the *quantum satis* principle.

E-number	Name
E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt

E 965	Matlitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

(5) E 200 – 203: Sorbic acid – sorbates (SA)

The maximum levels may be added individually or in combination. The levels of all substances mentioned are expressed as the free acid.

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate

(6) E 210 – 213: Benzoic acid – benzoates (BA)

The maximum levels may be added individually or in combination. The levels of all substances mentioned are expressed as the free acid.

Benzoic acid may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice.

E-number	Name
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate

(7) E 200 – 213: Sorbic acid - sorbates; Benzoic acid – benzoates (SA + BA)

The maximum levels may be added individually or in combination. The levels of all substances mentioned are expressed as the free acid.

Benzoic acid may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice.

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate

(8) E 200 – 219: Sorbic acid - sorbates; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

The maximum levels may be added individually or in combination. The levels of all substances mentioned are expressed as the free acid.

Benzoic acid may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice.

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate

E 219	Sodium mMethyl p-hydroxybenzoate

(9) E 200 - 203; 214 – 219: Sorbic acid - sorbates; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

The maximum levels may be added individually or in combination. The levels of all substances mentioned above are expressed as the free acid.

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium mMethyl p-hydroxybenzoate

(10) E 214 – 219: p-hydroxybenzoates (PHB)

The maximum levels may be added individually or in combination. The levels of all substances mentioned above are expressed as the free acid.

E-number	Name
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium mMethyl p-hydroxybenzoate

(11) E 220 – 228: Sulphur dioxide – sulphites

Maximum levels are expressed as SO2 in mg/kg or mg/l as appropriate and relate to the total quantity, available from all sources.

An SO2 content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present.

E-number	Name
E 220	Sulpur dioxide

E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite

(12) E 249 – 250: Nitrites

Maximum levels are expressed as NaNO2.

When labelled 'for food use', nitrite may be sold only in a mixture with salt or a salt substitute.

E-number	Name
E 249	Potassium nitrite
E 250	Sodium nitrite

(13) E 251 – 252: Nitrates

Maximum levels are expressed as NaNO3.

Nitrates may be present in some heat-treated meat products resulting from natural conversion of nitrites to nitrates in a low-acid environment.

E-number	Name
E 251	Sodium nitrate
E 252	Potassium nitrate

(14) E 280 – 283: Proprionic acid – proprionates

Maximum levels are expressed as proprionic acid.

Propionic acid and its salts may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice.

E-number	Name

E 280	Propionic acid
E 281	Sodium proprionate
E 282	Calcium proprionate
E 283	Potassium proprionate

(15) E 310 – 320: Gallates, TBHQ and BHA

The maximum levels may be added individually or in combination.

E-number	Name
E 310	Propyl gallate
E 311	Octyl gallate
E 312	Dodecyl gallate
E 315	Erythorbic acid
E 316	Sodium erythorbate
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)

(16) E 338 – 452: Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates

The maximum levels may be added individually or in combination (expressed as P2O5).

E-number	Name
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 339(i)	Monosodium phosphate
E 339(ii)	Disodium phosphate
E 339(iii)	Trisodium phosphate
E 340	Potassium phosphates
E 340(i)	Monopotassium phosphate

E 340(ii)	Dipotassium phosphate
E 340(iii)	Tripotassium phosphate
E 341	Calcium phosphates
E 341(i)	Monocalcium phosphate
E 341(ii)	Docalcium phosphate
E 341(iii)	Tricalcium phosphate
E 343	Magnesium phosphates
E 343(i)	Monomagnesium phosphate
E 343(ii)	Dimagnesium phosphate
E 450	Diphosphates
E 450(i)	Disodium diphosphate
E 450(ii)	Trisodium diphosphate
E 450(iii)	Tetrasodium diphosphate
E 450(iv)	Tetrapotassium diphosphate
E 450(v)	Dicalcium diphosphate
E 450(vi)	Calcium dihydrogen diphosphate
E 450 (vii)	Calcium dihydrogen diphosphate
E 451	Triphosphates
E 451(i)	Pentasodium triphosphate
E 451(ii)	Pentapotassium triphosphate
E 452	Polyphosphates
E 452(i)	Sodium polyphosphate
E 452(ii)	Potassium polyphosphate
E 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate
E 452(iv)	Calcium polyphosphate

(17) E 355 – 357: Adipic acid – adipates

Maximum levels are expressed as adipic acid.

E-number	Name
E 355	Adipic acid
E 356	Sodium adipate
E 357	Potassium adipate

(18) E 432 – 436: Polysorbates

Maximum levels may be added individually or in combination.

E-number	Name
E 432	Polyoxyethylen sorbitan monolaurate
E 433	Polyoxyethylene sorbitan monooleate
E 434	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate
E 435	Polyoxyethylene sorbitan monostearate
E 436	Polyoxyethylene sorbitan monotristearate

(19) E 473 – 474: Sucrose esters of fatty acids, Sucroglycerides

Maximum levels may be added individually or in combination.

E-number	Name
E 473	Surcose esters of fatty acids
E 474	Sucroglycerides

(20) E 481 – 482: Stearoyl-2- lactylates

Maximum levels may be added individually or in combination

E-number	Name
E 481	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	Calcium stearoyl-2-lactylate

(21) E 491 – 495: Sorbitan esters

Maximum levels may be added individually or in combination.

E-number	Name
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate

(22) E 520 – 523: Aluminium sulphates

Maximum levels may be added individually or in combination (expressed as aluminium).

E-number	Name
E 520	Aluminium sulphate
E 521	Aluminium sodium sulphate
E 522	Aluminium potassium sulphate
E 523	Aluminium ammonium sulphate

(23) E 551 – 559: Silicium dioxide – silicates

Maximum levels may be added individually or in combination. (Not Directive 95/2/EC)

E-number	Name
E 551	Silicium dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553a(i)	Magnesium silicate
E 553a(ii)	Magnesium trisilicate
E 553b	Talc
E 554	Sodium aluminium silicate

E 555	Potassium aluminium silicate
E 556	Calcium aluminium silicate
E 559	Aluminium silicate

(24) E 620 – 625: Glutamic acid – glutamates

Maximum levels may be added individually or in combination.

E-number	Name
E 620	Glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate
E 622	Monopotassium glutamate
E 623	Calcium diglutamate
E 624	Monoammonium glutamate
E 625	Magnesium diglutamate

(25) E 626 – 635: Ribonucleotic esters and ribonucleotides

Maximum levels may be added individually or in combination (expressed as guanylic acid).

E-number	Name
E 626	Guanliyc acid
E 627	Disodium guanylate
E 628	Dipotassium guanylate
E 629	Calcium guanylate
E 630	Inosinic acid
E 631	Disodium inosinate
E 632	Dipotassium inosinate
E 633	Calcium inosinate
E 634	Calcium 5,4-robonucleotides

E 635	Disodium 5,4-robonucleotides

PART C: AUTHORISED FOOD ADDITIVES AND CONDITIONS OF USE IN FOOD CATEGORIES

Additives generally authorised

(1) The substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 and E 949 may be used in all food categories, including the foodstuffs listed table 1 of Part A.

(2) The following substances may be used in dried powdered foodstuffs:

- E 338 – E 452: Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates at a maximum level of 10 g/kg
- E 551 – E 559: Silicium dioxide – silicates at a maximum level of 10 g/kg
- …

Specific provisions related to certain substances

- The maximum usable doses for the salt of aspartame-acesulfame are derived from the maximum usable doses for its constituent parts, aspartame (E951) and acesulfame-K (E950). The maximum usable doses for both aspartame (E951) and acesulfame-K (E950) are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E950 or E951. Limits are expressed either as (a) acesulfame-K equivalents or (b) aspartame equivalents. *To be introduced in the tables*
- For the substance E 952, cyclamic acid and its Na and Ca salts, maximum usable doses are expressed in free acid.
- For the substance E 954, saccharin and its Na, K and Ca salts, maximum usable doses are expressed in free imide.

Authorisation of Food additives according different food categories.

See transfer tables:

1 Dairy
2 Fats and Oils
4 Fruit and Vegetables
5 Confectionery
6 Cereals and Cereal Products
7 Bakery Wares
8 Meat and Meat Products

9 Fish and Fish Products
10 Eggs and Egg Products
11 Sugars and Table Top Sweeteners
12 Salt, Spices, Seasonings, Sauces etc.
13 PARNUTS
14 Beverages
15 Snacks
16 Desserts
17 Food Supplements

ANNEXE V

AVIS JURIDIQUE IMPORTANT: Les informations qui figurent sur ce site sont soumises à une clause de "non-responsabilité" et sont protégées par un copyright.

ARRÊT DE LA COUR (troisième chambre)

28 janvier 2010 (*)

«Manquement d'État – Libre circulation de marchandises – Articles 28 CE et 30 CE – Restriction quantitative à l'importation – Mesure d'effet équivalent – Régime d'autorisation préalable – Auxiliaires technologiques et denrées alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des auxiliaires technologiques en provenance d'autres États membres où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés –Procédure permettant aux opérateurs économiques d'obtenir l'inscription de telles substances sur une 'liste positive' – Clause de reconnaissance mutuelle – Cadre réglementaire national créant une situation d'insécurité juridique pour des opérateurs économiques»

Dans l'affaire C-333/08,

ayant pour objet un recours en manquement au titre de l'article 226 CE, introduit le 18 juillet 2008,

Commission européenne, représentée par M. B. Stromsky, en qualité d'agent, ayant élu domicile à Luxembourg,

partie requérante,

contre

République française, représentée par M. G. de Bergues et M^me^ R. Loosli-Surrans, en qualité d'agents,

partie défenderesse,

LA COUR (troisième chambre),

composée de M. J. N. Cunha Rodrigues, président de la deuxième chambre, faisant fonction de président de la troisième chambre, M^me^ P. Lindh, MM. A. Rosas, A. Ó Caoimh (rapporteur) et A. Arabadjiev, juges,

avocat général: M. J. Mazák,

greffier: M. R. Grass,

ayant entendu l'avocat général en ses conclusions à l'audience du 8 septembre 2009,

rend le présent

Arrêt

1 Par sa requête, la Commission des Communautés européennes demande à la Cour de constater que, en prévoyant, pour les auxiliaires technologiques (ci-après les «AT») et les denrées alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des AT provenant d'autres États membres où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés, un régime d'autorisation préalable ne respectant pas le principe de proportionnalité, la République française a manqué aux obligations qui lui incombent en vertu de l'article 28 CE.

Le cadre juridique

La réglementation communautaire

2 Les AT sont des substances qui interviennent dans le processus d'élaboration ou de fabrication d'une denrée alimentaire et dont le but est d'obtenir un certain effet technique durant ce processus.

3 Si le droit communautaire harmonise certaines catégories d'AT, ces derniers ne font pas l'objet d'une harmonisation horizontale au niveau communautaire, de sorte que, en général, les États membres restent libres de réglementer l'usage des AT dans le respect des règles du traité CE.

La directive 89/107

4 L'article 1^er^, paragraphe 3, sous a), de la directive 89/107/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO 1989, L 40, p. 27), définit les AT, dans une note en bas de page, comme étant «toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini».

5 Il ressort de cette même disposition de la directive 89/107 que les AT sont exclus du champ d'application de celle-ci.

La directive 98/34

6 L'article 8 de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil, du 22 juin 1998, prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques (JO L 204, p. 37), prévoit:

«1. Sous réserve de l'article 10, les États membres communiquent immédiatement à la Commission tout projet de règle technique, sauf s'il s'agit d'une simple transposition intégrale d'une norme internationale ou européenne, auquel cas une simple information quant à la norme concernée suffit. Ils adressent également à la Commission une notification concernant les raisons pour lesquelles l'établissement d'une telle règle technique est nécessaire, à moins que ces raisons ne ressortent déjà du projet.

[…]

Lorsque le projet de règle technique vise en particulier la limitation de la commercialisation ou de l'utilisation d'une substance, d'une préparation ou d'un produit chimique, pour des motifs de santé publique ou de protection des consommateurs ou de l'environnement, les États membres communiquent également soit un résumé, soit les références des données pertinentes relatives à la substance, à la préparation ou au produit visé et celles relatives aux produits de substitution connus et disponibles, dans la mesure où ces renseignements seront disponibles, ainsi que les effets attendus de la mesure au regard de la santé publique ou de la protection du consommateur et de l'environnement, avec une analyse des risques effectuée, dans des cas appropriés […].

[…]

2. La Commission et les États membres peuvent adresser à l'État membre qui a fait part d'un projet de règle technique des observations dont cet État membre tiendra compte dans la mesure du possible lors de la mise au point ultérieure de la règle technique.

[…]»

La directive 2000/13

7 L'article 3, paragraphe 1, de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 mars 2000, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JO L 109, p. 29), prévoit que l'étiquetage des denrées alimentaires comporte, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles 4 à 17 de cette même directive, certaines mentions obligatoires, y comprise la liste des ingrédients.

8 Aux termes de l'article 6, paragraphe 4, sous c), ii), de la directive 2000/13, ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients les additifs qui sont utilisés en tant qu'AT.

9 L'article 18 de la directive 2000/13 est libellé comme suit:

«1. Les États membres ne peuvent interdire le commerce des denrées alimentaires conformes aux règles prévues dans la présente directive par l'application de dispositions nationales non harmonisées qui règlent l'étiquetage et la présentation de certaines denrées alimentaires ou des denrées alimentaires en général.

2. Le paragraphe 1 n'est pas applicable aux dispositions nationales non harmonisées justifiées par des

raisons:

– de protection de la santé publique,

[…]»

Le règlement (CE) n° 178/2002

10 Le troisième considérant du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31, p. 1), est libellé comme suit:

«La libre circulation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux dans la Communauté ne peut être réalisée que si les prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ne diffèrent pas de manière significative d'un État membre à l'autre.»

11 Conformément à l'article 1er du règlement n° 178/2002, ce dernier contient les dispositions de base permettant d'assurer, en ce qui concerne les denrées alimentaires, un niveau élevé de protection de la santé des personnes et des intérêts des consommateurs, compte tenu notamment de la diversité de l'offre alimentaire, y compris les productions traditionnelles, tout en veillant au fonctionnement effectif du marché intérieur. Ce règlement établit des principes et des responsabilités communs, le moyen de fournir une base scientifique solide, des dispositions et des procédures organisationnelles efficaces pour étayer la prise de décision dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

12 L'article 5 du règlement n° 178/2002, intitulé «Objectifs généraux», dispose:

«1. La législation alimentaire poursuit un ou plusieurs des objectifs généraux de la protection de la vie et de la santé des personnes, de la protection des intérêts des consommateurs, y compris les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement.

2. La législation alimentaire vise à réaliser la libre circulation, dans la Communauté, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux fabriqués et commercialisés conformément aux principes généraux et aux prescriptions générales définis au présent chapitre.

[…]»

13 L'article 6 du règlement n° 178/2002, intitulé «Analyse des risques», est libellé comme suit:

«1. Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques, sauf dans les cas où cette approche n'est pas adaptée aux circonstances ou à la nature de la mesure.

2. L'évaluation des risques est fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente.

3. La gestion des risques tient compte des résultats de l'évaluation des risques, et notamment des avis de l'[Autorité européenne de sécurité des aliments], d'autres facteurs légitimes pour la question en cause et du principe de précaution lorsque les conditions visées à l'article 7, paragraphe 1, sont applicables, afin d'atteindre les objectifs généraux de la législation alimentaire énoncés à l'article 5.»

14 L'article 7 du règlement n° 178/2002, intitulé «Principe de précaution», dispose:

«1. Dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.

2. Les mesures adoptées en application du paragraphe 1 sont proportionnées et n'imposent pas plus de restrictions au commerce qu'il n'est nécessaire pour obtenir le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, en tenant compte des possibilités techniques et économiques et des autres facteurs jugés légitimes en fonction des circonstances en question. Ces mesures sont réexaminées dans un délai raisonnable, en fonction de la nature du risque identifié pour la vie ou la santé et du type d'informations scientifiques nécessaires pour lever l'incertitude scientifique et réaliser une évaluation plus complète du risque.»

15 L'article 14 du règlement n° 178/2002, intitulé «Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires», est libellé comme suit:

«1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme:

a) préjudiciable à la santé;

b) impropre à la consommation humaine.

[…]

7. Sont considérées comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions.

[…]

9. En l'absence de dispositions communautaires spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme sûres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'État membre sur le territoire duquel elles sont commercialisées, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30.»

La réglementation nationale

Le décret de 1912

16 Aux termes de l'article 1er du décret du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, tel que modifié à plusieurs reprises (ci-après le «décret de 1912»):

«Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre toutes marchandises et denrées destinées à l'alimentation humaine lorsqu'elles ont été additionnées de produits chimiques autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite par les arrêtés pris de concert par le ministre de l'[A]griculture et du [D]éveloppement rural, le ministre de l'[É]conomie et des [F]inances, le ministre du [D]éveloppement industriel et scientifique et le ministre de la [S]anté publique, sur l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France [CSHPF] et de l'académie nationale de médecine.»

17 Le CSHPF est une instance d'expertise scientifique et technique, placée auprès du ministère chargé de la santé.

18 L'article 2 du décret de 1912 dispose:

«Il est également interdit de faire intervenir, même à titre temporaire, au cours de la préparation des marchandises et denrées destinées à l'alimentation humaine, des produits chimiques autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite par arrêtés pris dans les formes prévues à l'article 1er ci-dessus.»

19 Une série d'arrêtés ont été adoptés en application du décret de 1912 fixant les conditions dans lesquelles les AT peuvent être utilisés dans le processus de fabrication.

20 Ces arrêtés réglementent en général la substance autorisée ainsi que l'usage et la denrée alimentaire pour lesquels elle est autorisée. Ils précisent les critères de pureté et autres caractéristiques que doit respecter l'AT employé, et fixent, outre les conditions d'emploi de l'AT concerné dans le processus de fabrication, les teneurs résiduelles maximales de l'AT employé dans la denrée alimentaire finie.

21 Seuls contiennent une clause de reconnaissance mutuelle quatre de ces arrêtés, à savoir les arrêtés du 6 février 1989 fixant la liste des AT pouvant être utilisés en sucrerie, du 24 mars 1993 relatif à l'emploi de la ß cyclodextrine comme AT, du 23 février 1995 relatif à l'emploi de divers AT en alimentation humaine et du 9 mars 1995 relatif à l'emploi d'agents antimousses pour le lavage des pommes de terre et des champignons.

Le décret de 2001

22 L'article 1er, premier alinéa, du décret n° 2001-725, du 31 juillet 2001, relatif aux AT pouvant être employés dans la fabrication de denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF du 5 août 2001, ci-après le «décret de 2001») définit les AT comme étant «toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un objectif technologique déterminé pendant le traitement ou la

transformation, et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.»

23 L'article 1er, second alinéa, dudit décret dispose:

«Les dispositions du présent décret s'appliquent aux [AT] appartenant aux catégories énumérées à l'annexe au présent décret, employés ou destinés à être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

Elles ne s'appliquent pas:

1° Aux [AT] utilisés pour la production d'additifs alimentaires, d'arômes, de vitamines et d'autres additifs nutritionnels;

2° Aux substances utilisées durant les opérations de traitement des eaux minérales naturelles ou des eaux de source lorsque ces opérations précèdent la mise sur le marché de ces eaux sous l'une des dénominations de vente fixées par le décret du 6 juin 1989 […];

3° Aux substances utilisées au cours de la mise en œuvre des méthodes de correction des eaux destinées à l'alimentation humaine, lorsque ces méthodes sont fixées en application des dispositions réglementaires fondées sur l'article L. 1321-4 du code de la santé publique.»

24 L'article 2 du décret de 2001 est libellé comme suit:

«Un arrêté des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture, de la santé et de l'industrie pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments [ci-après l'"AFSSA"] fixe, pour les catégories mentionnées à l'annexe au présent décret:

1° La liste des [AT] dont l'emploi est autorisé, et, le cas échéant, les conditions de leur emploi et les limites maximales de résidus admissibles;

2° Les critères d'identité et de pureté auxquels ils doivent répondre;

3° Les règles concernant les substances utilisées comme produits de support ou de dilution.

Les [AT] doivent être utilisés dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, notamment dans le cas où aucune condition d'emploi n'est imposée par l'arrêté prévu au présent article.

La dose d'[AT] utilisée ne doit pas dépasser la quantité strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré et ne pas induire le consommateur en erreur.

Les éléments de nature à établir que ces substances ont été utilisées dans le respect des bonnes pratiques de fabrication doivent être tenus à la disposition des agents de contrôle par les fabricants.»

25 Il ressort de l'article L. 1323-1 du code de la santé publique que l'AFSSA est un établissement public de l'État, placé sous la tutelle des ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé.

26 L'article 3 du décret de 2001 prévoit:

«Les demandes visant à modifier ou compléter les dispositions de l'arrêté prévu à l'article 2 peuvent être établies par toute personne physique ou morale. Elles sont adressées à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, accompagnées du dossier nécessaire à leur instruction, en vue de leur transmission à l'[AFSSA].

Un arrêté des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture, de la santé et de l'industrie fixe les règles relatives à la constitution des dossiers.

Dès lors que le dossier est complet, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes accuse réception de celui-ci et assure sa transmission à l'[AFSSA]. L'agence dispose d'un délai de quatre mois à compter de la réception de la demande pour émettre un avis.

La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes notifie au demandeur l'avis de cette instance ainsi que la décision motivée du ministre prise suite à cet avis. Cette notification est faite dans le mois suivant l'adoption de l'avis.»

27 Conformément à l'article 4 de ce même décret:

«L'arrêté prévu à l'article 2 est mis à jour, notamment pour répondre aux obligations communautaires de la France, ainsi qu'aux propositions formulées par l'[AFSSA], à la suite d'informations nouvelles relatives à la toxicité éventuelle des [AT].»

28 L'article 6 du décret de 2001 dispose:

«Il est interdit de détenir ou d'exposer en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit:

1° Des denrées destinées à l'alimentation de l'homme pour la préparation desquelles ont été utilisés des [AT] ne répondant pas aux dispositions de l'article 2 ou aux dispositions du décret n° 2004-187 du 26 février 2004 portant transposition de la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides;

2° Des [AT] qui ne répondent pas aux dispositions des articles 2 et 5 ou aux dispositions du décret n° 2004-187 du 26 février 2004 portant transposition de la directive 98/8 […];

Toutefois, ces dispositions ne font pas obstacle au principe de libre circulation:

a) Des denrées visées au 1° du présent article provenant d'autres États membres de la Communauté européenne, ou d'autres parties contractantes de l'accord sur l'Espace économique européen, dès lors que ces États ont mis en place un mode d'évaluation des risques que présente l'emploi d'[AT], permettant d'assurer un niveau de sécurité équivalant à celui garanti par le présent décret;

b) Des [AT] provenant d'autres États membres de la Communauté européenne, ou d'autres parties contractantes de l'accord sur l'Espace économique européen, présentant des critères de pureté différents de ceux fixés par l'arrêté prévu à l'article 2, lorsque ces critères ont été fixés par l'un de ces États, ou ont fait l'objet d'un avis favorable d'une instance compétente dans l'un de ces pays, officiellement publié.»

29 Aux termes de l'article 7 du décret de 2001:

«[L]es dispositions du présent décret entreront en vigueur à compter de la date de publication de l'arrêté prévu à l'article 2 ci-dessus. Les responsables de la mise sur le marché d'[AT] disposeront d'un délai de six mois à compter de la date de publication de ce même arrêté pour se conformer aux prescriptions de l'article 5 ci-dessus.»

30 L'annexe du décret de 2001 énumère les catégories d'AT couvertes par celui-ci. Il s'agit des antimousses, des catalyseurs, des agents de clarification/adjuvants de filtration, des agents décolorants, des agents de lavage et de pelage/épluchage, des agents de plumaison et d'épilation, des résines échangeuses d'ions, des agents de congélation par contact et agents de refroidissement, des agents de dessiccation/antiagglomérants, des enzymes, des agents d'acidification, d'alcalinisation ou de neutralisation, des agents de démoulage, des floculants et coagulants, des biocides, des antitartres, des solvants d'extraction, et d'une catégorie intitulée «Divers».

L'arrêté ministériel du 19 octobre 2006

31 Un projet d'arrêté ministériel a été notifié à la Commission et aux États membres le 5 octobre 2005 en application des dispositions de l'article 8 de la directive 98/34.

32 Il ressort du dossier que ce projet d'arrêté n'a pas fait l'objet d'observations de la part de la Commission mais a donné lieu à l'émission d'avis circonstanciés de la part du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et du Royaume de Danemark.

33 L'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'AT dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF du 2 décembre 2006) a abrogé les dispositions des arrêtés pris en application du décret de 1912.

34 Cet arrêté contient, en annexe, une liste des AT dont l'utilisation est autorisée en France. Il prescrit les conditions d'emploi desdits AT, les doses résiduelles maximales autorisées et les critères de pureté applicables.

L'avis aux entreprises

35 Les autorités françaises ont, le 19 janvier 2002, publié un avis aux entreprises du secteur alimentaire (JORF du 19 janvier 2002, p. 1234, ci-après l'«avis aux entreprises»).

36 Cet avis aux entreprises prévoit:

«L'article 7 du [décret de 2001] dispose que 'les dispositions du présent décret entreront en vigueur à

compter de la date de publication de l'arrêté prévu à l'article 2'. […]

Toutefois, il n'y a pas d'obstacle à l'application, à compter de la date de parution du présent avis, des dispositions relatives au dépôt des dossiers (art. 3) et relatives au principe de libre circulation (art. 6) du [décret de 2001] susvisé.»

La procédure précontentieuse

37 À la suite d'une première lettre de mise en demeure datée du 3 juillet 1996 et d'un avis motivé daté du 27 mars 1998, la Commission a adressé à la République française une lettre de mise en demeure complémentaire, datée du 12 octobre 2005, annulant et remplaçant la lettre de mise en demeure et l'avis motivé précédents.

38 Dans cette lettre, la Commission estimait que la réglementation française, tant le décret de 1912 que le décret de 2001, était contraire à l'article 28 CE dans la mesure où elle prévoyait, pour les AT et les denrées alimentaires, lorsque leur processus d'élaboration emploie des AT provenant d'autres États membres où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés, un régime d'autorisation préalable et, à titre subsidiaire, dans la mesure où elle a omis d'établir, pour l'obtention d'autorisations d'emploi d'AT une procédure suffisamment claire, facilement accessible, transparente et répondant aux exigences de sécurité juridique.

39 En ce qui concerne le décret de 2001, la Commission a constaté que, faute d'adoption d'un arrêté ministériel, ce décret n'était toujours pas entré en vigueur. La Commission maintient, s'agissant de l'avis aux entreprises, que ce dernier n'étant pas de nature contraignante, il n'offrait pas la sécurité juridique nécessaire aux opérateurs économiques.

40 Il ressort de la requête et de la lettre de mise en demeure complémentaire que celle-ci a été envoyée en raison de l'abondante correspondance échangée entre la République française et la Commission, du temps qui s'était écoulé depuis l'envoi de la première lettre de mise en demeure, de la réforme alors non aboutie de la réglementation française et de réflexions nouvelles de la Commission.

41 À la suite d'une prolongation du délai de réponse à la lettre de mise en demeure complémentaire, la République française a répondu à celle-ci par lettre du 16 février 2006. Elle a transmis à la Commission l'ensemble des arrêtés pris en application du décret de 1912 et a rappelé que c'était essentiellement à cause de l'absence d'un dispositif assurant la reconnaissance mutuelle que la réforme dudit décret, aboutissant à l'adoption du décret de 2001, a été entreprise. La République française a insisté sur le fait qu'un avis aux entreprises permettait d'ores et déjà en pratique la mise en œuvre du principe de libre circulation, même si l'arrêté ministériel prévu par le décret de 2001 n'avait pas encore été adopté.

42 S'agissant de la nouvelle réglementation nationale devant à l'avenir régir l'emploi des AT, la République française a affirmé vouloir adopter dans les meilleurs délais cet arrêté d'application du décret de 2001, a tenté de justifier le régime d'autorisation préalable des AT, et a proposé de modifier la rédaction de la clause de reconnaissance mutuelle figurant dans ledit décret de 2001.

43 Par courrier du 4 juillet 2006, la Commission a adressé à cet État membre un avis motivé complémentaire.

44 Par lettre du 8 septembre 2006, la République française a répondu à l'avis motivé complémentaire, indiquant qu'elle avait engagé la procédure de signature de l'arrêté d'application du décret de 2001. Rappelant que certaines catégories d'AT étaient réglementées ou en cours d'harmonisation au niveau communautaire, elle a soutenu que l'existence d'un régime d'autorisation préalable pour les AT était justifiée. Elle a notamment attiré l'attention de la Commission sur les risques présentés par les AT employés en tant que biocides ou agents de décontamination dans les produits d'origine végétale et par l'emploi des antimousses dans certaines conditions. S'agissant de la clause de reconnaissance mutuelle, la République française a indiqué avoir entamé une réflexion au sujet de la modification de la disposition pertinente du décret de 2001 afin de répondre aux arguments de la Commission.

45 N'étant pas satisfaite de la réponse apportée par cet État membre, la Commission a décidé d'introduire le présent recours.

Sur le recours

46 Dans sa requête, la Commission soulève, en substance, trois griefs à l'encontre de la réglementation en cause, à savoir, premièrement, l'absence de justification tirée de l'objectif de protection de la santé publique pour les entraves à la libre circulation des marchandises créées par les régimes d'autorisation préalable prévus par cette réglementation, deuxièmement et à titre subsidiaire, en ce qui concerne le décret de 2001, l'existence d'une entrave à l'article 28 CE résultant de l'insécurité juridique créée par ce décret et, troisièmement, l'absence de procédures simplifiées d'inscription des AT sur la liste nationale des AT

autorisés.

Observations liminaires sur la portée du recours

47 Il convient de préciser, d'une part, que le recours de la Commission relatif à la violation de l'article 28 CE concerne tous les AT à l'exception de ceux pour lesquels il existe des mesures d'harmonisation au niveau communautaire.

48 D'autre part, même si l'objet du recours de la Commission a été décrit comme visant, de manière générale, la réglementation française, il découle de la procédure précontentieuse ainsi que des motifs de la requête que le recours vise les deux régimes d'autorisation préalable prévus par les décrets de 1912 et de 2001.

49 À l'égard du décret de 2001, ainsi qu'il ressort du dossier, la Commission et la République française divergent sur la question de savoir si l'avis aux entreprises permettait d'ores et déjà, et notamment au terme du délai fixé dans l'avis motivé, la mise en œuvre du principe de libre circulation consacré par le décret de 2001, l'arrêté ministériel prévu par l'article 2 dudit décret n'ayant pas encore été adopté à cette date. Selon cet État membre, l'avis aux entreprises permettait, au terme dudit délai, la mise en œuvre dudit principe et des articles 3 et 6 du décret de 2001.

50 Il convient, à cet égard, de constater que, sur la base des informations transmises à la Cour au sujet de la valeur juridique et de la portée de l'avis aux entreprises et compte tenu du libellé même du décret de 2001, ledit avis ne saurait être considéré comme palliant le défaut d'adoption de l'arrêté ministériel prévu par l'article 2 dudit décret, permettant l'entrée en vigueur notamment des articles 3 et 6 du décret de 2001 et sa substitution définitive au décret de 1912.

51 Premièrement, en réponse aux arguments de la Commission relatifs à l'avis aux entreprises, la République française n'a pas démontré que cet avis ne constitue pas une simple circulaire administrative dépourvue de caractère obligatoire et juridiquement non contraignante. En effet, dans sa réponse à la lettre de mise en demeure de la Commission, cet État membre a reconnu que la mise en application complète du décret de 2001 nécessiterait la publication d'un arrêté ministériel fixant la liste de toutes les substances autorisées ainsi que leurs conditions d'emploi et a constaté que ce n'était que lorsqu'un tel arrêté aurait été publié que le décret de 2001 se substituerait définitivement au décret de 1912.

52 Deuxièmement, rien dans le libellé clair et explicite des articles 2 et 7 du décret de 2001 n'apparaît conforter les effets accordés par la République française audit avis. Ainsi, conformément à l'article 2 de ce décret, un arrêté ministériel devrait être adopté fixant la liste des AT dont l'emploi est autorisé. S'agissant de l'article 7 dudit décret, il résulte de ses termes que «les dispositions [de ce dernier] entreront en vigueur à compter de la date de publication de l'arrêté prévu à l'article 2». Par conséquent, la publication d'un tel arrêté ministériel apparaît comme une condition nécessaire à l'entrée en vigueur du décret de 2001 ainsi que cela a été explicitement rappelé dans l'avis aux entreprises lui-même.

53 Troisièmement, si ledit avis indique qu'il n'y avait pas d'obstacle à l'application, à partir du 19 janvier 2002, date de sa publication, des dispositions du décret de 2001 relatives, par exemple, au dépôt de dossiers par les opérateurs économiques en vertu de l'article 3 de ce décret, il est difficile de comprendre comment un opérateur économique pourrait présenter un dossier demandant la modification de la liste des AT autorisés établie par un arrêté ministériel lorsque cette liste n'a pas encore été établie faute de l'adoption de l'arrêté en cause.

54 Dans ces circonstances, il convient de constater que l'avis aux entreprises n'a pas permis de remédier au défaut d'adoption de l'arrêté ministériel prévu par l'article 2 du décret de 2001 et que, au terme du délai fixé dans l'avis motivé, le décret de 1912 n'avait pas encore cessé de produire ses effets.

55 Dans le cadre d'un recours en manquement au titre de l'article 226 CE, l'existence du manquement doit être appréciée en fonction de la situation telle qu'elle se présentait au terme du délai fixé dans l'avis motivé et les changements intervenus par la suite ne sauraient être pris en compte par la Cour (arrêt du 25 novembre 1998, Commission/Espagne, C-214/96, Rec. p. I-7661, point 25).

56 Dans le cadre du présent recours, la Commission a soutenu à maintes reprises que le décret de 2001 conditionne son entrée en vigueur à la publication d'un arrêté ministériel et que, à défaut d'une telle publication, ce décret n'est pas entré en vigueur. Dans sa requête, par exemple, elle a constaté que «[d]eux régimes ont été successivement applicables en France aux AT. Le premier de ces régimes est demeuré en vigueur durant la procédure précontentieuse et n'a pris fin que le 2 décembre 2006. Le [second] régime a été adopté définitivement le 31 juillet 2001, mais son entrée en vigueur a été différée jusqu'à ce que le premier régime prenne fin».

57 Le délai fixé dans l'avis motivé a expiré le 4 septembre 2006. L'arrêté ministériel prévu à l'article 2 du décret de 2001 a été adopté le 19 octobre 2006 et publié au *Journal officiel de la République française* le 2 décembre 2006.

58 Il s'ensuit que, faute d'adoption de l'arrêté ministériel prévu à l'article 2 du décret de 2001, le recours de la Commission relatif audit décret ne peut faire l'objet d'un examen de la part de la Cour qu'à l'égard de son grief tiré de l'existence d'une entrave à l'article 28 CE découlant de l'insécurité juridique créée par celui-ci.

Sur le premier grief concernant l'absence de justification tirée de l'objectif de protection de la santé publique

Argumentation des parties

59 La Commission soutient qu'il incombe à la République française de justifier l'existence d'un régime d'autorisation préalable pour les différentes catégories d'AT. Le recours à un régime d'autorisation préalable, qui n'est pas exclu par principe, devrait être ciblé et précisément justifié sur un fondement scientifique. Le régime français d'autorisation préalable reposerait sur une présomption généralisée du risque, dont le principe n'est pas compatible avec l'article 28 CE.

60 Le régime général d'autorisation préalable, tel que prévu par le décret de 1912, serait disproportionné au regard des risques éventuels que les AT peuvent présenter pour la santé humaine. Le respect de certaines conditions pour l'emploi d'un AT autorisé ou le respect de certains critères de pureté ne pourraient pas être justifiés pour un motif de santé publique lorsque les produits finis ne contiennent pas de résidus d'AT ou lorsque les résidus ne présentent pas de danger pour la santé humaine quand ils sont ingérés par les consommateurs.

61 Selon la Commission, la présomption de risque sur laquelle le régime français repose est d'autant plus difficile à justifier à l'égard du règlement n° 178/2002. Conformément à ce règlement, les autres États membres procéderaient normalement à une évaluation des risques que présentent les denrées alimentaires et à des contrôles du respect de leur législation alimentaire.

62 La Commission observe que la République française semble être l'un des rares États membres à soumettre l'emploi d'AT à une procédure d'autorisation préalable. Si cette circonstance, à elle seule, n'impliquerait pas que le régime d'autorisation préalable établi par la République française soit incompatible avec l'article 28 CE, elle démontrerait que le risque allégué par cet État membre est loin d'être généralement admis et qu'un régime soumettant systématiquement tous les AT à une autorisation préalable va au-delà de l'objectif légitime poursuivi par celui-ci.

63 La Commission maintient, en ce qui concerne les clauses de reconnaissance mutuelle incluses dans certains arrêtés adoptés en application du décret de 1912, que celles-ci ne peuvent avoir aucune efficacité pratique dès lors que la France semble être l'un des rares États membres à prévoir une procédure d'autorisation préalable de l'emploi des AT. Dans ces circonstances, toute référence à une «teneur résiduelle supérieure» reconnue dans d'autres États membres n'aurait qu'une utilité théorique. Ce serait la réglementation française qui serait d'application dans tous les cas.

64 Elle fait valoir que, dès lors que les autres États membres doivent respecter les exigences, notamment, de l'article 14 du règlement n° 178/2002 concernant les prescriptions relatives aux denrées alimentaires mises sur le marché et qu'une violation du droit communautaire par ceux-ci ne peut pas être présumée, une clause de reconnaissance mutuelle devrait se limiter à prévoir que les dispositions de la réglementation nationale pertinente ne font pas obstacle au principe de libre circulation des denrées alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des AT ne répondant pas aux dispositions de ladite réglementation mais provenant d'autres États membres de la Communauté où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés.

65 La République française reconnaît que les AT peuvent présenter, à première vue, moins de risques sanitaires que des substances nutritives telles que les vitamines et les additifs alimentaires qui sont ajoutés dans une denrée alimentaire où ils demeurent jusqu'à ce que le consommateur ait ingéré cette denrée. Il n'en reste pas moins que les AT peuvent présenter des risques pour la santé publique. Ceux-ci proviendraient de la présence des résidus des AT eux-mêmes et/ou de la présence de produits dits «néoformés». À ce dernier égard, la République française explique que, sous l'effet de certains procédés de transformation, les AT peuvent engendrer des modifications de structure des molécules constitutives de l'aliment et ces nouvelles molécules sont susceptibles de présenter des effets toxiques pour la santé du consommateur.

66 La République française se réfère à la note du 13 août 2008 de l'AFSSA adressée au directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes dans laquelle celle-ci a résumé son bilan de huit années d'évaluation des demandes d'autorisation d'emploi d'AT. Dans cette lettre, l'AFSSA a constaté que, dans la plupart des cas, les quantités résiduelles d'AT dans la denrée alimentaire finale ne sont pas connues et que l'exposition du consommateur aux AT présente le risque de dépasser dans certains cas les valeurs toxicologiques de référence, lorsqu'elles ont été établies. Elle a également soulevé la formation de produits néoformés résultant de l'emploi de certains AT dans les processus de fabrication.

67 Selon la République française, pour savoir si un produit ne contient pas de résidus d'AT, il faut que cet AT soit connu et qu'il ait été identifié par un dispositif d'autorisation ou de déclaration. Par ailleurs, pour savoir si des résidus ne présentent pas de risque pour la santé humaine, il faudrait que l'AT lui-même ait donné lieu à

une évaluation sanitaire des résidus présents dans les denrées alimentaires, en prenant en compte des conditions normales de consommation de ces denrées. Ce type d'évaluation du risque sanitaire final présenté par la denrée alimentaire qui contient l'AT ne serait efficace que s'il est pratiqué dans le cadre soit d'une procédure d'autorisation de mise sur le marché, soit d'une évaluation scientifique pertinente dans le cadre d'instances internationales, communautaires ou nationales. Compte tenu des risques potentiels que présentent pour la santé publique certaines catégories d'AT, un État membre est tout à fait en droit de prévoir, pour celles de ces catégories qui ne font pas l'objet de dispositions communautaires d'harmonisation, une procédure d'autorisation préalable pour leur mise sur le marché. Elle soutient en outre que, eu égard à l'évolution permanente des procédés de fabrication, il n'est pas possible d'identifier à l'avance des catégories d'AT qui seraient inoffensifs.

68 Quant à l'argument de la Commission selon lequel les autorités nationales doivent démontrer l'existence d'un risque précis pour chaque catégorie d'AT, la République française rappelle l'application du principe de précaution dans le domaine de la santé publique. Selon elle, conformément à ce principe, il appartient aux États membres d'établir le risque que peut présenter l'utilisation des AT mais ils ne doivent pas établir précisément et scientifiquement l'existence du risque qu'ils présentent.

69 En l'absence de dispositif d'évaluation des AT dans la très grande majorité des États membres, la circonstance qu'une substance ait été commercialisée dans un autre État membre ne saurait la dispenser d'un examen par l'AFSSA et par l'administration française. Le fait qu'un État membre impose des règles moins strictes que celles applicables dans un autre État membre ne signifierait pas en soi que ces dernières soient disproportionnées.

70 S'agissant des clauses de reconnaissance mutuelle, la République française se limite à faire valoir que c'est précisément pour répondre au reproche de la Commission selon lequel le décret de 1912 ne comportait pas de telles clauses mutuelles que le décret de 2001 a été adopté.

71 Quant à la possibilité d'informer et de protéger les consommateurs par voie d'étiquetage, la République française fait valoir, d'une part, que l'étiquetage ne saurait se substituer à un dispositif d'analyse de risques pour la santé des consommateurs. D'autre part, dès lors que la directive 2000/13 dispense les AT de l'obligation d'étiquetage, imposer la mention de ces substances sur l'étiquetage constituerait une violation de cette directive.

72 En ce qui concerne le rapport d'étude de l'AFSSA du mois d'avril 2007 joint en annexe à son mémoire en duplique pour la première fois, la République française observe que si ce rapport est ciblé sur certains produits et certains procédés, ainsi que la Commission l'a observé, un tel ciblage est logique compte tenu du problème particulier posé par la production de produits néoformés. Un examen exhaustif des AT ne serait pas envisageable en raison de la quantité considérable d'AT utilisables. En tout état de cause, contrairement à ce que prétend la Commission, la réglementation française n'aurait pas été adoptée sans étude préalable d'ensemble approfondie de l'impact des AT sur la santé, une étude ayant été entamée entre 2001 et 2003 et la seconde phase de cette étude étant envisagée pour la période allant de 2009 à 2011.

Appréciation de la Cour

73 Il convient, à titre liminaire, de rappeler que la libre circulation des marchandises entre les États membres est un principe fondamental du traité qui trouve son expression dans l'interdiction, énoncée à l'article 28 CE, des restrictions quantitatives à l'importation entre les États membres ainsi que de toutes mesures d'effet équivalent.

74 L'interdiction des mesures d'effet équivalent à des restrictions édictée à l'article 28 CE vise toute réglementation commerciale des États membres susceptible d'entraver directement ou indirectement, actuellement ou potentiellement, le commerce intracommunautaire (voir, notamment, arrêts du 11 juillet 1974, Dassonville, 8/74, Rec. p. 837, point 5; du 23 septembre 2003, Commission/Danemark, C-192/01, Rec. p. I-9693, point 39, et du 5 février 2004, Commission/France, C-24/00, Rec. p. I-1277, point 22).

75 Il n'est pas contesté que le régime d'autorisation préalable prévu par le décret de 1912 constitue une mesure d'effet équivalent à une restriction quantitative au sens de l'article 28 CE.

76 En effet, le régime d'autorisation préalable prévu par ce décret rend plus coûteuse et difficile, voire, dans certains cas, impossible, la commercialisation d'AT et de denrées alimentaires dans la préparation desquelles ont été utilisés des AT légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres États membres.

77 Premièrement, ce régime entrave la libre circulation des AT, destinés à être utilisés dans la préparation de denrées alimentaires, provenant d'autres États membres où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés, dans la mesure où ils sont soumis aux critères de pureté ou autres caractéristiques, telles les doses résiduelles maximales autorisées, établis par la réglementation française.

78 Deuxièmement, il entrave la libre circulation de denrées alimentaires finies provenant d'autres États membres

dans lesquelles peuvent être décelées la présence, fût-elle infinitésimale, de résidus d'un AT non autorisé en France ou celle de résidus d'AT autorisés en France lorsque les teneurs résiduelles maximales fixées par les arrêtés d'autorisation français sont dépassées.

79 Troisièmement, ledit régime d'autorisation préalable entrave la libre circulation des denrées alimentaires finies provenant d'autres États membres dans la préparation desquelles est intervenu un AT non autorisé en France, ou un AT autorisé mais ne satisfaisant pas aux critères de pureté ou autres caractéristiques établis par la réglementation française, ou un AT autorisé en France mais employé de manière différente de celle autorisée par la réglementation française et ceci même en l'absence de tout résidu dans la denrée alimentaire finie, ou en présence de résidus dans des teneurs autorisées.

80 Selon une jurisprudence constante, une réglementation nationale soumettant à une autorisation préalable l'adjonction d'une substance nutritive dans une denrée alimentaire légalement fabriquée et/ou commercialisée dans d'autres États membres n'est pas, en principe, contraire au droit communautaire pourvu que certaines conditions soient remplies (voir, en ce sens, arrêts du 16 juillet 1992, Commission/France, C-344/90, Rec. p. I-4719, point 8, et Commission/Danemark, précité, point 44).

81 D'une part, une telle réglementation doit être assortie d'une procédure permettant aux opérateurs économiques d'obtenir l'inscription de cette substance nutritive sur la liste nationale des substances autorisées. Cette procédure doit être aisément accessible, doit pouvoir être menée à terme dans des délais raisonnables et, si elle débouche sur un refus, la décision de refus doit pouvoir faire l'objet d'un recours juridictionnel (voir, en ce sens, arrêts précités du 16 juillet 1992, Commission/France, point 9, et du 5 février 2004, Commission/France, point 26).

82 D'autre part, une demande visant à obtenir l'inscription d'une substance nutritive sur la liste nationale des substances autorisées ne peut être rejetée par les autorités nationales compétentes que si cette substance présente un risque réel pour la santé publique (voir arrêts précités Commission/Danemark, point 46, et du 5 février 2004, Commission/France, point 27).

83 En l'espèce, la Commission fait valoir que, à la différence des additifs et des substances nutritives, telles les vitamines, qui ont fait l'objet des arrêts précités Commission/Danemark et du 5 février 2004, Commission/France, les AT ne sont pas des substances ajoutées aux denrées alimentaires mais seulement des substances utilisées dans le processus d'élaboration ou de fabrication d'une denrée alimentaire dont des traces peuvent être décelées dans certains cas. Contrairement aux vitamines et aux additifs, leur présence dans la denrée alimentaire finie serait rare et involontaire. Eu égard à ces différences, la Commission estime qu'un régime d'autorisation préalable n'est pas justifié pour les AT, ces derniers ne présentant pas la même nocivité potentielle pour la santé publique que les additifs ou les vitamines.

84 Il convient, à cet égard, de relever que ces différences entre les substances nutritives volontairement et intentionnellement ajoutées aux denrées alimentaires et les AT ne sont pas de nature à exclure la possibilité pour un État membre de se fonder, en principe, sur l'article 30 CE et l'objectif de protection de la santé publique afin de justifier des régimes d'autorisation préalable tels que ceux en cause en l'espèce. Si de telles différences existaient à l'égard des substances faisant l'objet d'un régime d'autorisation préalable, elles seraient pertinentes non pas pour déterminer si le choix d'un tel régime est en principe exclu aux États membres, mais en ce qui concerne les modalités d'application du principe de proportionnalité s'agissant du régime qui leur est applicable.

85 En ce qui concerne l'objectif de protection de la santé, il appartient aux États membres, à défaut d'harmonisation et dans la mesure où des incertitudes subsistent en l'état actuel de la recherche scientifique, de décider du niveau auquel ils entendent assurer la protection de la santé et de la vie des personnes ainsi que de l'exigence d'une autorisation préalable à la mise sur le marché d'AT et des denrées alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des AT, tout en tenant compte des exigences de la libre circulation des marchandises à l'intérieur de la Communauté (voir, en ce sens, arrêts du 14 juillet 1983, Sandoz, 174/82, Rec. p. 2445, point 16; du 13 décembre 1990, Bellon, C-42/90, Rec. p. I-4863, point 11; Commission/Danemark, précité, point 42, et du 5 février 2004, Commission/France, précité, point 49).

86 Ce pouvoir d'appréciation relatif à la protection de la santé publique est particulièrement important lorsqu'il est démontré que des incertitudes subsistent en l'état actuel de la recherche scientifique quant à certaines substances utilisées dans la préparation des denrées alimentaires (voir arrêts précités Commission/Danemark, point 43, et du 5 février 2004, Commission/France, point 50).

87 L'article 30 CE contenant une exception, d'interprétation stricte, à la règle de la libre circulation des marchandises à l'intérieur de la Communauté, il incombe aux autorités nationales qui l'invoquent de démontrer dans chaque cas d'espèce, compte tenu des résultats de la recherche scientifique internationale, que leur réglementation est nécessaire pour protéger effectivement les intérêts visés à ladite disposition et, notamment, que la commercialisation des produits en question présente un risque réel pour la santé publique (voir, en ce sens, arrêts précités Commission/Danemark, point 46, et du 5 février 2004, Commission/France, point 53 et jurisprudence citée).

88 Une interdiction de commercialisation d'AT ou de denrées alimentaires dans la préparation desquelles ont été utilisés des AT légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres États membres doit donc être fondée sur une évaluation approfondie du risque allégué par l'État membre qui invoque l'article 30 CE (voir, en ce sens, arrêts précités Commission/Danemark, point 47, et du 5 février 2004, Commission/France, point 54, ainsi que arrêt du 2 décembre 2004, Commission/Pays-Bas, C-41/02, Rec. p. I-11375, point 48).

89 Une décision d'interdire la commercialisation, qui constitue, d'ailleurs, l'entrave la plus restrictive aux échanges concernant les produits légalement fabriqués et commercialisés dans d'autres États membres, ne saurait être adoptée que si le risque réel allégué pour la santé publique apparaît comme suffisamment établi sur la base des données scientifiques les plus récentes qui sont disponibles à la date de l'adoption d'une telle décision. Dans un tel contexte, l'évaluation du risque que l'État membre est tenu d'effectuer a pour objet l'appréciation du degré de probabilité des effets néfastes de l'emploi des AT dans la préparation des denrées alimentaires pour la santé humaine et de la gravité de ces effets potentiels (arrêts précités Commission/Danemark, point 48; du 5 février 2004, Commission/France, point 55, et Commission/Pays-Bas, point 49).

90 En exerçant leur pouvoir d'appréciation relatif à la protection de la santé publique, les États membres doivent respecter le principe de proportionnalité. Les moyens qu'ils choisissent doivent donc être limités à ce qui est effectivement nécessaire pour assurer la sauvegarde de la santé publique, ils doivent être proportionnés à l'objectif ainsi poursuivi, lequel n'aurait pas pu être atteint par des mesures restreignant d'une manière moindre les échanges intracommunautaires (voir arrêts précités Commission/Danemark, point 45, et du 5 février 2004, Commission/France, point 52).

91 Certes, l'évaluation que l'État membre est tenu d'effectuer pourrait révéler un grand degré d'incertitude scientifique et pratique à cet égard. Une telle incertitude, inséparable de la notion de précaution, influe sur l'étendue du pouvoir d'appréciation de l'État membre et se répercute ainsi sur les modalités d'application du principe de proportionnalité. Dans de telles circonstances, il doit être admis qu'un État membre peut, en vertu du principe de précaution, prendre des mesures de protection sans avoir à attendre que la réalité et la gravité de ces risques soient pleinement démontrées (voir, en ce sens, arrêts du 5 mai 1998, National Farmers' Union e.a., C-157/96, Rec. p. I-2211, point 63, ainsi que Commission/Pays-Bas, précité, points 51 et 52). Toutefois, l'évaluation du risque ne peut pas se fonder sur des considérations purement hypothétiques (voir, en ce sens, arrêts du 9 septembre 2003, Monsanto Agricoltura Italia e.a., C-236/01, Rec. p. I-8105, point 106; Commission/Danemark, précité, point 49, ainsi que Commission/Pays-Bas, précité, point 52).

92 Une application correcte du principe de précaution présuppose, en premier lieu, l'identification des conséquences potentiellement négatives pour la santé de l'utilisation proposée d'AT et, en second lieu, une évaluation compréhensive du risque pour la santé fondée sur les données scientifiques disponibles les plus fiables et les résultats les plus récents de la recherche internationale (voir arrêts précités Monsanto Agricoltura Italia e.a., point 113; Commission/Danemark, point 51, ainsi que Commission/Pays-Bas, point 53).

93 Lorsqu'il s'avère impossible de déterminer avec certitude l'existence ou la portée du risque allégué en raison de la nature insuffisante, non concluante ou imprécise des résultats des études menées, mais que la probabilité d'un dommage réel pour la santé publique persiste dans l'hypothèse où le risque se réaliserait, le principe de précaution justifie l'adoption de mesures restrictives, sous réserve qu'elles soient non discriminatoires et objectives (voir arrêts précités Commission/Danemark, point 52, et Commission/Pays-Bas, point 54).

94 En l'espèce, la République française justifie le régime d'autorisation préalable prévu par sa réglementation en se référant aux risques potentiels que présentent pour la santé certaines catégories d'AT.

95 Toutefois, s'il existe des risques concernant certaines catégories d'AT, la réglementation nationale doit être ciblée et clairement justifiée à l'égard desdites catégories et ne doit pas viser tous les AT ou toutes les denrées alimentaires dans la préparation desquelles ont été utilisés des AT n'entrant pas dans ces catégories dangereuses ou suspectes. Il ne suffit pas de se fonder sur des risques potentiels posés par les substances ou les produits soumis à autorisation.

96 Certes, un État membre peut se fonder sur le principe de précaution lorsqu'il s'avère impossible de déterminer avec certitude l'existence ou la portée du risque allégué. Toutefois, une application correcte dudit principe présuppose que l'État membre démontre l'existence des conditions, rappelées au point 92 du présent arrêt, requises pour l'application de celui-ci.

97 En ce qui concerne le régime d'autorisation préalable prévu par le décret de 1912, la démonstration de l'existence de ces conditions fait défaut. En effet, à supposer même qu'il lui appartient, conformément au principe de précaution, d'établir seulement le risque que peut présenter l'utilisation d'AT, ainsi que la République française le prétend, il n'en reste pas moins que la présomption généralisée d'un risque pour la santé avancée par cet État membre en l'espèce n'est pas supportée par des éléments de preuve justifiant pour quelle raison la commercialisation de toute denrée alimentaire dans la préparation desquelles ont été

utilisés des AT, légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres États membres, doit dépendre de l'inscription de l'AT en question sur une liste positive établie par la réglementation française, laquelle dépend, à son tour, de la conformité de la denrée en question avec des critères de pureté, des exigences relatives aux doses résiduelles maximales autorisées ou des conditions d'emploi des AT établies par cette réglementation.

98 En outre, en ce qui concerne les éléments avancés par la République française pour démontrer que le choix des régimes en cause se fonde sur une analyse compréhensive des risques conformément aux articles 28 CE et 30 CE, il convient de constater que la note de l'AFSSA du 13 août 2008 et son rapport d'étude du mois d'avril 2007 pour démontrer que la réglementation en cause est conforme aux articles 28 CE et 30 CE sont largement postérieures au décret de 1912. À la suite de la publication, le 2 décembre 2006, de l'arrêté ministériel prévu à l'article 2 du décret de 2001, le décret de 1912 n'était d'ailleurs plus en vigueur lors de l'établissement de ces documents.

99 Ainsi qu'il ressort du point 90 du présent arrêt, afin de respecter le principe de proportionnalité, les moyens que les États membres choisissent doivent être limités à ce qui est effectivement nécessaire pour assurer la sauvegarde de la santé.

100 L'examen du dossier à l'égard du régime d'autorisation préalable prévu par le décret de 1912 révèle que celui-ci est disproportionné dans la mesure où, sauf autorisation préalable, il interdit systématiquement la commercialisation de tout AT ou de toutes denrées alimentaires dans la préparation desquelles ont été utilisés des AT légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres États membres, sans distinguer selon les différents AT ou selon le niveau du risque que leur utilisation peut éventuellement présenter pour la santé.

101 Par son caractère systématique, le décret de 1912 ne permet pas de respecter le droit communautaire en ce qui concerne l'identification au préalable des effets nocifs des AT et l'évaluation du risque réel pour la santé qu'ils présentent, lesquels exigent une évaluation approfondie, au cas par cas, des effets que pourrait entraîner l'utilisation des AT en cause.

102 En outre, ledit régime entrave, de manière systématique, la commercialisation des denrées alimentaires dans la préparation desquelles ont été utilisés des AT si le mode d'emploi de ces derniers ne correspond pas au mode d'emploi prescrit par la réglementation française, même en l'absence de résidus décelables desdits AT dans les denrées alimentaires finales.

103 Un État membre ne peut pas justifier un régime d'autorisation préalable systématique et non ciblé tel que celui prévu par le décret de 1912 en soulignant l'impossibilité d'entamer des examens préalables plus exhaustifs en raison de la quantité considérable d'AT utilisables ou en raison du fait que les processus de fabrication sont en évolution constante. Ainsi qu'il ressort des articles 6 et 7 du règlement n° 178/2002 relatifs à l'analyse des risques et à l'application du principe de précaution, une telle approche ne correspond pas aux exigences établies par le législateur communautaire en ce qui concerne la réglementation alimentaire tant communautaire que nationale et visant à atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé.

104 Certes, ainsi que la République française l'a fait valoir, une des voies alternatives moins restrictives de la libre circulation suggérée par la Commission, à savoir la mention des AT utilisés dans le processus de fabrication d'une denrée alimentaire, n'est pas susceptible d'atteindre l'objectif de protection visé par la réglementation française s'agissant des AT à l'égard desquels un risque réel pour la santé est établi. Toutefois, il convient de rejeter l'argument de cet État membre selon lequel une telle mention constituerait en tout état de cause une violation de la directive 2000/13. En effet, s'il ressort de l'article 6, paragraphe 4, sous c), ii), de cette directive que les AT ne constituent pas des ingrédients devant être mentionnés obligatoirement sur l'étiquetage, conformément à son article 3, paragraphe 1, les États membres peuvent, conformément à l'article 18, paragraphe 1, de ladite directive, ~~de~~ prévoir des mesures relatives à l'étiquetage justifiées par des raisons de protection de la santé publique.

105 Il y a lieu également de rappeler, ainsi que la République française l'observe, que le simple fait qu'un État membre impose des règles moins strictes que celles applicables dans un autre État membre ne signifie pas que ces dernières sont incompatibles avec les articles 28 CE et 30 CE (voir, en ce sens, arrêt du 26 janvier 2006, Commission/Espagne, C-514/03, Rec. p. I-963, point 49). Toutefois, l'absence de régime d'autorisation préalable à l'égard de l'utilisation des AT dans la préparation des denrées alimentaires dans tous ou presque tous les autres États membres peut être pertinente lors de l'appréciation de la justification objective avancée à l'égard de la réglementation française et, notamment, à l'égard de l'appréciation de la proportionnalité de celle-ci.

106 Quant aux arguments de la Commission au sujet de la nature des clauses de reconnaissance mutuelle qu'il incombe à un État membre d'incorporer dans sa réglementation nationale relative à un régime d'autorisation préalable tel que celui en cause en l'espèce, il convient de rappeler, ainsi qu'il ressort du point 80 du présent arrêt, qu'une réglementation nationale soumettant à une autorisation préalable les denrées

alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des AT légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres États membres n'est pas, en principe, contraire au droit communautaire pourvu que les conditions énumérées aux points 81 et 82 du présent arrêt soient remplies.

107 L'argument de la Commission au point 64 du présent arrêt relatif à la nature de la clause de reconnaissance mutuelle nécessaire pour se conformer au droit communautaire ne saurait être accueilli.

108 Certes, il incombe à l'État membre qui met en place un régime d'autorisation préalable de prévoir une procédure simplifiée d'inscription et de justifier le régime en démontrant l'existence d'un risque réel pour la santé. Cet État doit démontrer que le régime qu'il a choisi afin d'atteindre l'objectif légitime de protection de la santé ne va pas au-delà de ce qui est nécessaire pour atteindre cet objectif, ce que la République française n'a pas réussi à faire en l'espèce s'agissant du régime prévu par le décret de 1912.

109 Toutefois, exiger dans une réglementation nationale prévoyant un régime d'autorisation préalable l'inclusion d'une clause de reconnaissance mutuelle telle que celle prévue par la Commission au point 64 du présent arrêt irait à l'encontre de la ratio même d'un tel régime dès lors que l'État membre concerné serait obligé d'admettre la commercialisation sur son territoire des AT et des denrées alimentaires bénéficiant de cette clause sans pouvoir vérifier l'absence de risques réels pour la santé publique.

110 Eu égard à ce qui précède, il convient de constater que le premier grief de la Commission doit être considéré comme étant fondé en ce qu'il concerne le décret de 1912.

Sur le deuxième grief tiré de l'existence d'une entrave à l'article 28 CE résultant de l'insécurité juridique créée par le décret de 2001

111 Lors de la procédure précontentieuse et devant la Cour, la Commission a fait valoir que l'adoption du décret de 2001, qui est uniquement entré en vigueur le 2 décembre 2006 à la suite de la publication de l'arrêté ministériel prévu par son article 2, la publication, en 2002, de l'avis aux entreprises et, celle, en 2003, de lignes directrices pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi d'un AT applicables aux catégories d'AT énumérées à l'annexe du décret de 2001 (ci-après les «lignes directrices») ont créé une situation d'insécurité juridique qui elle-même constitue une entrave injustifiée à l'article 28 CE.

112 À cet égard, il convient de relever que le laps de temps entre l'adoption du décret de 2001 et la publication, le 2 décembre 2006, de l'arrêté ministériel permettant l'entrée en vigueur dudit décret ainsi que la coexistence pendant cette période dudit décret et du décret de 1912 ont donné lieu à une situation de fait ambiguë en maintenant, pour les opérateurs économiques, un état d'incertitude en ce qui concerne les possibilités de commercialiser en France des AT ou des denrées alimentaires dans la préparation desquelles ont été utilisés des AT, légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres États membres.

113 Cette insécurité juridique a été renforcée, d'une part, par l'avis aux entreprises indiquant aux opérateurs économiques qu'il n'y avait pas d'obstacle, à partir de la date de publication de cet avis, à l'application de certaines dispositions du décret de 2001 et, d'autre part, par les lignes directrices publiées par l'AFSSA le 2 juillet 2003 qui étaient, selon ses propres termes, applicables aux catégories d'AT énumérées à l'annexe du décret de 2001.

114 À supposer même que lesdites lignes directrices fussent conformes aux exigences résultant de la jurisprudence de la Cour relative à l'existence d'une procédure simplifiée d'inscription, un opérateur économique n'aurait pu constituer un dossier relatif à l'emploi d'un AT et visant à inscrire celui-ci sur une liste positive prévue à l'article 2 du décret de 2001 alors que cette liste n'avait pas été établie, l'arrêté ministériel destiné à prévoir cette liste n'ayant pas encore été adopté ni publié.

115 Il convient, dans ces circonstances, de constater que le deuxième grief de la Commission relatif au décret de 2001 doit être considéré comme étant fondé.

Sur le troisième grief tiré d'une absence de procédure simplifiée d'inscription des AT

116 La Commission estime que la procédure d'inscription prévue par le décret de 1912 ne respecte pas les exigences ressortant de la jurisprudence de la Cour et rappelées au point 81 du présent arrêt. Le décret de 1912 ne comporterait aucune indication sur la durée de la procédure ni sur le droit des opérateurs économiques de la déclencher ou leurs possibilités de recours en cas de refus. Aucune indication ne serait par ailleurs donnée auxdits opérateurs sur l'instance à laquelle ils doivent adresser leurs demandes ou les documents qu'ils doivent joindre au dossier.

117 À cet égard, il convient de rappeler que, ainsi qu'il ressort du point 81 du présent arrêt, une réglementation nationale soumettant à une autorisation préalable l'adjonction d'une substance telle qu'un AT dans une denrée alimentaire doit être assortie d'une procédure permettant aux opérateurs économiques d'obtenir l'inscription de cette substance sur la liste nationale des substances autorisées. Cette procédure doit être aisément accessible, doit pouvoir être menée à terme dans des délais raisonnables et, si elle débouche sur

un refus, la décision de refus doit pouvoir faire l'objet d'un recours juridictionnel (voir, en ce sens, arrêts précités du 16 juillet 1992, Commission/France, point 9, et du 5 février 2004, Commission/France, point 26).

118 Au point 40 de l'arrêt du 5 février 2004, Commission/France, précité, la Cour a déjà relevé que, compte tenu des exemples qui lui avaient été fournis par la Commission s'agissant de la procédure d'inscription prévue par le décret de 1912, les demandes d'inscription ou d'autorisation déposées par les opérateurs économiques n'étaient traitées ni dans des délais raisonnables ni selon une procédure suffisamment transparente quant aux possibilités de recours juridictionnel offertes en cas de refus d'autorisation.

119 Dans la présente espèce, il ressort du dossier que la procédure d'inscription applicable aux substances nutritives telles que les vitamines en cause dans l'affaire ayant donné lieu à l'arrêt du 5 février 2004, Commission/France, précité, est analogue, voire identique, à celle prévue par le décret de 1912 pour l'inscription d'AT sur la liste de substances autorisées en France. Aucun élément n'a été fourni par la République française démontrant que tel n'est pas le cas.

120 Dans ces circonstances, les conclusions auxquelles la Cour est arrivée dans l'arrêt du 5 février 2004, Commission/France, précité, relatives à la procédure d'inscription prévue par le décret de 1912, peuvent être transposées à la procédure d'inscription applicable, en vertu du même décret, aux AT.

121 Il convient de conclure que, en ce qui concerne le décret de 1912, le troisième grief de la Commission tiré d'une absence de procédure simplifiée d'inscription doit être considéré comme fondé.

122 Eu égard à ce qui précède, il convient de constater que, en prévoyant, pour les AT et les denrées alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des AT provenant d'autres États membres où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés, un régime d'autorisation préalable ne respectant pas le principe de proportionnalité, la République française a manqué aux obligations qui lui incombent en vertu de l'article 28 CE.

Sur les dépens

123 Aux termes de l'article 69, paragraphe 2, du règlement de procédure, toute partie qui succombe est condamnée aux dépens, s'il est conclu en ce sens. La Commission ayant conclu à la condamnation de la République française, et celle-ci ayant succombé en ses moyens, il y a lieu de la condamner aux dépens.

Par ces motifs, la Cour (troisième chambre) déclare et arrête:

1) En prévoyant, pour les auxiliaires technologiques et les denrées alimentaires pour la préparation desquelles ont été utilisés des auxiliaires technologiques provenant d'autres États membres où ils sont légalement fabriqués et/ou commercialisés, un régime d'autorisation préalable ne respectant pas le principe de proportionnalité, la République française a manqué aux obligations qui lui incombent en vertu de l'article 28 CE.

2) La République française est condamnée aux dépens.

Signatures

---

* Langue de procédure: le français.

ANNEXE VI

Note

ETIQ 10-0201

PROJET DE REGLEMENT INFORMATION DU CONSOMMATEUR
Note sur le rapport adopté en Commission AGRI – février 2010

Document utile : EUPARL 10-0126 - INCO amendements adoptés AGRI.pdf (sur l'extranet : information du consommateur / Réglementation : Projets de texte Europe)

Le 26 janvier dernier, la Commission agriculture et développement durable, compétente pour avis sur le projet de règlement information du consommateur, a adopté son avis définitif (rapporteur : Marc Tarabella). Les amendements ainsi adoptés seront transmis à la Commission ENVI, leader sur ce texte, pour qu'elle se prononce (vote prévu le 16 mars).

ETIQUETAGE GENERAL

Article 9 : mentions obligatoires / étiquetage de l'origine (amendement de compromis n°1)

Les députés ont adopté un amendement de compromis qui rend obligatoire l'étiquetage de l'origine pour :

- les denrées non transformées et les denrées « mono ingrédients » ;
- les viandes ou produits laitiers utilisés comme ingrédients dans une denrée. Il est précisé que pour les viandes autres que le bœuf et le veau, si l'animal est né, élevé et abattu dans un même pays, le lieu de provenance peut être unique. Dans le cas contraire, il est nécessaire d'indiquer le lieu de naissance, élevage et abattage.

Article 14 : lisibilité / taille minimale de caractère (amendement de compromis n°3)

Taille de caractère minimale :

- Pas de taille minimale pour les emballages dont la face la plus grande est inférieure à 25 cm^2.
- Au moins 1 mm pour les emballages dont la face la plus grande est comprise entre 25 cm^2 et 100 cm^2 ;
- Au moins ,12 mm pour les emballages dont la face la plus grande est supérieure à 100 cm^2 ;

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

Article 29 : contenu de la déclaration nutritionnelle (amendement 191)

Déclaration nutritionnelle :

a) Energie ;
b) Lipides, acides gras saturés, acides gras trans industriels, glucides avec une référence aux sucres et aux sucres ajoutés, sel.

A noter : les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm^2 sont exemptés de cette obligation ➔ pour ces produits, seule l'énergie est obligatoire (amendement 171).

Article 31 et 32 : formes d'expression

En valeur absolue (amendement 46 et 49) :

- Obligatoire par 100g/ml ;

- En plus et de manière volontaire par portion ou par unité, selon la quantification précisée sur l'étiquette et à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit précisé ;
- L'étiquetage par portion ou unité peut remplacer l'étiquetage par 100g/ml si le poids net de la denrée est inférieur à 100g.

En pourcentage des apports de référence (amendement 217) :
- Volontaire par 100g/ml ;
- En plus et de manière volontaire par portion.

Article 34 : présentation (amendements de compromis n°6 et n°7)

L'étiquetage nutritionnel doit apparaître dans le champ visuel principal.

L'énergie doit apparaître en face avant, dans le coin en bas à droite, en valeur absolue et sur la base des GDAs, par 100g/ml et de manière volontaire par portion.

Chapitres VI et VII (amendements 249 et 261)

Suppression des ces chapitres sur les dispositions nationales et sur les schémas nationaux.

ANNEXE VII

Proposition de règlement information du consommateur
Analyse des amendements en Commission ENVI – points prioritaires / janvier 2010

Documents utiles (sur l'extranet : information du consommateur / Réglementation : projet de texte Europe) :

- EUPARL 09-1126 - INCO_Sommer draft report_ENVI
- EUPARL 10-0122 - Amendements 202-349 projet rapportSommer
- EUPARL 10-0122 - Amendements 350-501 projet rapportSommer
- EUPARL 10-0122 - Amendements 502-575 projet rapportSommer

Taille minimale de caractère – article 14.1					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Taille minimale de 3 mm	Taille minimale de 1,2 mm pour emballages > 50 cm^2 Taille minimale de 0,9 mm pour emballages < 50 cm^2 Lignes directrices pour définir les autres critères de lisbilité	**AM 95** Pas de taille minimale Lignes directrices pour définir les autres critères de lisbilité			**AM 323** – Bernadette Vergnaud : – 1 mm pour emballages entre 25 et 75 cm^2 – 1,4 mm pour emballages > 75 cm^2 **AM 329** – Dagmar Roth-Behrendt : 1,5 mm
	AM similaire	**AM similaire**			
	AM 326 – Jill Evans **AM 330** – Glenis Willmott	**AM 324** – Holger Krahmer **AM 325** – Jan Březina, Miroslav Ouzký **AM 327** – Gerben-Jan Gerbrandy; George Lyon **AM 328** – Tamara Liotard			

Exemption de taille minimale – article 14.4					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Exemptions de taille minimale pour les emballages dont la surface la plus large est inférieure à 10 cm^2	Pas d'exemption de taille minimale	**AM 98** Pas d'exemption puisque pas de taille minimale	Si taille minimale, exemption pour emballages < 100 cm^2 Liste de produits exemptés de taille minimale		**AM 337** – Bernadette Vergnaud : exemption pour emballages < 25 cm^2 **AM 338** – Glenis Willmott : exemption pour emballages < 25 cm^2 + des dispositions nationales spécifiques peuvent être adoptées dans les pays qui ont plusieurs langues

				officielles
			AM similaire	
			AM 332 – Glenis Willmott : exemption pour aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales **AM 339** – Françoise Grossetête, Catherien Soullie : idem 332 **AM 340** – Françoise Grossetête, Catherien Soullie : exemption pour certains produits destinés aux enfants	

Omission de certaines mentions obligatoires – article 17.2					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Seules les mentions article 9, paragraphe 1, points a, c, e et f sont obligatoire pour emballages **< 10 cm²**		**AM 106** Seules les mentions article 9, paragraphe 1, points a, c, e et f **et l'article 29 paragraphe 1 point a (valeur énergétique)** sont obligatoire pour emballages **< 80 cm²**		Seules les mentions article 9, paragraphe 1, points a, c, e et f sont obligatoire pour emballages **< 100 cm²**	**AM 355** – Bernadette Vergnaud : Seules les mentions article 9, paragraphe 1, points a, **b,** c, e et f sont obligatoire pour emballages **< 25 cm²**
AM similaire		**AM similaire**		**AM similaire**	
AM 353 – Carl Schlyter : + valeur énergétique obligatoire		**AM 352** – Holger Krahmer **AM 356** – Dagmar Roth-Behrendt		**AM 354** – Horst Schnellhardt	
Liste d'ingrédients – article 19					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
		AM 110 Les nanomatériaux doivent être étiquetés par la mention « nano » dans la liste d'ingrédients			**AM 361** – Carl Schlyter : pour les produits issus d'animaux nourris avec des OGM, la mention « nourri avec des aliments OGM » doit apparaître dans la liste d'ingrédients, immédiatement après l'ingrédient concerné. Si absence de liste d'ingrédients, la mention

					doit apparaître sur l'étiquetage **AM 362** – Carl Schlyter : pour les produits contenant des œufs ou des des produits à base d'œufs, cf annexe I RT 557/2007

Allergènes – article 22 et article 41.2					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Ingrédients allergènes doivent être étiquetés sauf si : a) la dénomination de la denrée fait clairement référence au nom de l'ingrédient b) l'ingrédient allergène est déjà mentionné dans la liste d'ingrédient Info sur les allergènes est également obligatoire pour les denrées non préemballées		**AM 115** A faire apparaître de façon obligatoire sauf si : a) b) c) l'aliment est non préemballé ➔ dans ce cas, il doit être indiqué de manière visible dans la surface de vente que : - le consommateur peut obtenir des informations sur les allergènes au moment de la vente et/ou pour des moyens matériels mis à sa disposition sur place - la possibilité de contamination croisée n'est pas exclue.			
		AM 373 – Sommer ➔ ajoute au point c) que l'info doit être dispo dans la surface de vente **OU DANS LE MENU**			
		AM similaire			

		AM 371 – Edite Estrela, José Manuel Fernandes : étiquetage des allergènes n'est pas obligatoire pour denrées non préemballées ; les EM doivent s'assurer que cette info est fournie à la demande. 372 – Gerben-Jan Gerbrandy : idem 371			

Etiquetage nutritionnel – nutriments obligatoire – article 29.1					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**

1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras saturés 4. Glucides 5. Avec une référence aux sucres 6. Sel	1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras saturés 4. Glucides 5. sucres 6. Protéines 7. Sel	**AM 125** 1. Energie 2. Protéines 3. Lipides 4. Avec une référence spécifique aux acides gras saturés 5. Glucides 6. Avec une référence spécifique aux sucres 7. Sodium	1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras saturés 4. Sucres 5. Sodium	1. Energie 2. Protéines 3. Glucides 4. Sucres 5. Lipides 6. Acides gras saturés 7. Fibres 8. Sodium	**FOP et BOP** **AM 379** – Tamara Liotard : Obligatoire en FOP : 1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras saturés 4. Sucres 5. Sel **Obligatoire en BOP :** FOP + 6. Protéines 7. Glucides 8. Fibres 9. **Acides gras trans** **AM 384** – Glenis Willmott, Corinne Lepage, Antonyia Parvanova : **Obligatoire en FOP :** 1. Lipides 2. Acides gras saturés 3. Sucres 4. Sel 5. Energie **Obligatoire en BOP :** FOP + 6. Protéines 7. Glucides 8. Fibres 9. **Acides gras trans**
					Liste à rallonge dont acides gras trans **AM 381** – Carl Schlyter, Jill Evans : 1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras saturés 4. Sucres 5. Sel 6. Glucides

Supprimé : Avec une référence aux

Supprimé : Sel

					7. Protéines 8. **Acides gras trans naturels et artificiels** **AM 383** – Bernadette Vergnaud : 1. Energie 2. Lipides 3. Glucides 4. Avec une référence spécifique aux sucres 5. Sel 6. Acides gras saturés 7. Acides gras trans 8. Sucres 9. Fibres 10. Protéines **AM 388** – Andres Perello Rodriguez : 1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras trans 4. Acides gras saturés 5. Protéines 6. Glucides 7. Avec une référence spécifique aux sucres 8. Sel
					<u>Nouveauté</u> **AM 390** – Holger Krahmer : 1. Energie 2. Lipides 3. Acides gras saturés 4. Glucides 5. Avec une référence spécifique aux **sucres naturels et aux sucres**

					ajoutés Sel
	AM similaire		**AM similaire**	**AM similaire**	
	AM 385 – Janos Ader **AM 387** – Dan Jorgensen, Christel Schaldemose		**AM 389** – Anja Weisgerber, Thomas Ulmer : idem sauf sel **AM 382** – Christa Klab : 1. Energie 2. Protéines 3. Glucides 4. Lipides	**AM 380** – Dagmar Roth-Behrendt : idem sauf sel **AM 386** – Esther de Lange	

Supprimé : sodium

Supprimé : sodium

Etiquetage nutritionnel –forme d'expression: par 100g/ml ou par portion – article 31.2 et 32					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Obligatoire par 100g/ml Volontaire à la portion : - En complément / ou uniquement si denrée préemballée en portions individuelles - A condition que la portion soit quantifiée et que le nombre de portion soit indiqué sur l'emballage	Obligatoire par 100g/ml Volontaire à la portion : - En complément - A condition que le nombre de portion soit indiqué sur l'emballage ET que la portion soit quantifiée	**AM 133** Obligatoire par 100g/ml Volontaire à la portion : - En complément - A condition que le nombre de portion soit indiqué sur l'emballage ET que la portion soit quantifiée Obligatoire par portion : - En complément - Si denrée est préemballée en portion individuelles	Obligatoire par 100g/ml Volontaire à la portion : - En complément / ou uniquement si denrée préemballée en portions individuelles - A condition que la portion soit quantifiée et que le nombre de portion soit indiqué sur l'emballage		**AM 419, AM 445** – Tamara Liotard : obligatoire par portion en BOP **AM 421** – Anna Rosbach : par paquet **AM 448** – Dagmar Roth-Behrendt : obligatoire par portion **AM 449** – Jorgo Chatzimarkakis : uniquement par portion si denrée est présentée dans un emballage contenant plusieurs denrées préemballéed individuellement et particulièrement quand le poids net < 100g/ml
AM similaire		**AM similaire**	**AM similaire**		
AM 418 – Karin Kadenbach		**AM 417** – Gerben-Jan Gerbrandy	**AM 416** – Esther de Lange **AM 426** – Bernadette Vergnaud		

Supprimé : portion

		AM 420 – George Lyon **AM 423** – Carl Schlyter		

Etiquetage des GDAs – article 31.3					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
- Volontaire - En complément - Par 100g/ml ou par portion	- Volontaire - En complément - Par 100g/ml - OU par portion à condition que le nombre de portion soit indiqué sur l'emballage ET que la portion soit quantifiée	**AM 134** - Volontaire - En complément - Par 100g/ml - ET par portion de manière volontaire - ET par portion de manière obligatoire si denrée est préemballée en portion individuelles	- Volontaire - En complément - Par portion		**<u>GDAs obligatoires</u>** **AM 428** – Gerben-Jan Gerbrandy : - **Obligatoire** - Par 100g/ml - ET par portion de manière volontaire - ET par portion de manière obligatoire si denrée est préemballée en portion individuelles **AM 434** – Carl Schlyter, Jill Evans : - **Obligatoire** - En complément - Par 100g/ml - ET par portion si denrée est préemballée en portion individuelles **AM 436** – Anja Weisgerber, Thomas Ulmer : - **Obligatoire** - En complément - Par 100g/ml - OU par portion si denrée est préemballée en portion individuelles **AM 439** – Glenis Willmott, Corinne Lepage, Antonyia Parvanova:

				- **Obligatoire** - En complément - Par portion - En FOP avec ensemble de l'info nut **<u>Suppression GDAs</u>** **AM 430** – Dan Jorgensen, Christel Schaldemose **AM 431** – Tamara Liotard **AM 437** – Oreste Rossi **AM 433** – Anna Rosbach : GDAs ne peuvent être étiquetés qu'en BOP **AM 438** – Asa Westlund : - Volontaire - Par 100g/ml
		AM similaire	**AM similaire**	
		AM 432 – George Lyon	**AM 427** – Esther de Lange **AM 429** – Françoise Grossetête **AM 435** – Jan Brezina, Miroslav Ouzky	

Code couleur
AM 431 / article 31.3 – Tamara Liotard : la quantité de nutriments doit être indiquée en FOP via un code couleur
AM 439 / article 31.3 – Glenis Willmott, Corinne Lepage, Antonyia Parvanova : la déclaration nutritionnelle obligatoire doit inclure un code couleur traffic light avec vert, orange et rouge
AM 470 / article 34.1 b (new) – Carl Schlyter : annexe XIIIa liste les produits pour lesquels la déclaration nutritionnelle doit être présentée via un code couleur

Forme d'expression complémentaire – article 33					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Possible dans le cadre d'un régime national	Possible dans le cadre d'un régime additionnel volontaire	**AM 138** Possible sous certaines conditions	Possible sous certaines conditions ➔ rejet AM Sommer		**AM 452** – Jill Evans **AM 453** – Bernadette Vergnaud : suppression article 33 (considère que information additionnelle

				est déjà encadrée dans articles 31 et 34) **AM 454** – Anja Weisgerber, Thomas Ulmer
			AM similaire	
			AM 451 – Esther de Lange : reprise AM CIAA **AM 455** – Horst Schnellhardt	

Emplacement de l'étiquetage nutritionnel – article 34.1					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Champ visuel principal	Même champ visuel	**AM 139 et 140** - Même champ visuel - Energie en valeur absolue + GDAs en FOP, dans le coin en bas à droite, dans une taille de 3 mm, par 100g/ml et par portion selon les conditions article 31.2	Au libre choix de l'opérateur	- En BOP - Energie en valeur absolue + GDAs en face avant	**AM 457** – Bernadette Vergnaud : - En face avant, dans le coin en bas à droite, dans une taille de 1,5 mm - ET dans une forme graphique montrant GDAs Représentation graphique ne s'applique pas pour emballages < 80 cm^2 **AM 461 et AM 468** – Anja Weisgerber : - Champ visual principal - Energie en valeur absolue + GDAs en face avant
AM similaire		**AM similaire**	**AM similaire**	**AM similaire**	
AM 460 – Tamara Liotard **AM 462** – Glenis Willmott : face avant **AM 463** – Carl Schlyter		**AM 458** – Jan Brezina, Miroslav Ouzky : - Même champ visuel - Energie en valeur absolue + GDAs dans le champ visuel principal, sans taille minimale, par portion	**AM 459** – Holger Krahmer	**AM 465** – Hans-Peter Mayer	

Supprimé : champ visual principal

		AM 464 et 466 – Dagmar Roth-Behrendt			

Etiquetage de l'origine des ingrédients primaires – article 35					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Obligatoire SI : - L'origine de la denrée est volontairement étiquetée - Elle est différente de celle des ingrédients primaires	Obligatoire SI : - L'origine de la denrée est volontairement étiquetée - Elle est différente de celle des ingrédients primaires	**AM 150** Suppression	Pas d'étiquetage obligatoire de l'origine des ingrédients		**AM 301 / article 9.1 i)** – Jill Evans : obligatoire si l'origine des ingrédients est différente de celle de la denrée **AM 302** – Glenis Willmott : idem 301 **AM 303** – Struan Stevenson : pour viande transformée, poisson transformé et produits laitiers ➔ origine des principales matières premières agricoles utilisées **AM 304** – Elisabetta Gardini : pour les produits transformés ➔ origine des principales matières premières agricoles utilisées **AM 306** – Carl Schlyter : origine de la denrée qui consiste en un seul ingrédient ; origine de l'ingrédient significatif et de l'ingrédient caractéristique pour les denrées multi-ingrédients **AM 307**- Asa Westlund : pour les produits transformés ➔ origine des

				principales matières premières agricoles utilisées **AM 309** – Karin Kadenbach : origine de la denrée et des ingrédients qui déterminent sa valeur **AM 313** – Oreste Rossi : pour les produits transformés ➔ origine de l'ingrédient primaire

Etiquetage de l'origine de la denrée – article 9.1 point i					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Obligatoire dans le cas où omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur la véritable origine de la denrée					**AM 310** – Janos Ader : si une des étapes de production a eu lieu hors UE, indication de l'origine selon l'endroit où a eu lieu l'étape en question **AM 314** – George Lyon : origine de certains produits primaires, en suivant une approche au cas par cas et après consultation des parties prenantes des secteurs concernés
AM similaire					
AM 299 – Françoise Grossetête, Catherine Soullie **AM 300** – Dagmar Roth-Behrendt **AM 305** – Holger Krahmer					

Régimes nationaux – article 44					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Possibilité pour les Etats membres de mettre en place des régimes	Pas de régimes nationaux Possibilité de mettre en place une information	Suppression régimes nationaux			**AM 507 / article 38 a (new)** – Carl Schlyter : EM peuvent introduire régime

nationaux pour la présentation de la déclaration nutritionnelle	nutritionnelle volontaire additionnelle		obligatoire pour presentation additionnelle de la declaration nutritionnelle via couleur **AM 508 : article 38 a (new)** – Tamara Liotard : similaire 507

Entrée en vigueur/application – article 53					
Commission	**Conseil**	**Projet rapport Sommer**	**ANIA**	**CIAA**	**Autres propositions**
Les dispositions générales sont applicables immédiatement La taille minimale s'applique dans les 3 ans La déclaration nutritionnelle s'applique : - dans les 3 ans - dans les 5 ans pour les TME < 10 salariés et CA < 2 millions d'euros	Les dispositions générales sont applicables immédiatement La taille minimale s'applique dans les 3 ans La déclaration nutritionnelle s'applique dans les 5 ans	AM 164 Les dispositions générales sont applicables immédiatement La taille minimale s'applique dans les 3 ans La déclaration nutritionnelle s'applique : - dans les 3 ans - dans les 5 ans pour les TME < 50 salariés et CA < 2 millions d'euros Les denrées commercialisées avant l'entrée en vigueur du RT peuvent être commercialisées jusqu'à ce que les stocks soient épuisés.	Les dispositions générales doivent disposer d'un délai d'application La taille minimale s'applique dans les 3 ans La déclaration nutritionnelle s'applique : - dans les 3 ans - dans les 5 ans pour les PME < 50 salariés et CA < 10 millions d'euros Il faut délai pour écoulement des stocks	Soutien AM Sommer	
			AM similaire		
			AM 527 – Françoise Grossetête, Catherine Soullie, Michel Dantin : La déclaration		

Supprimé : 10

Supprimé : T

Supprimé : 10

Supprimé : 2

			nutritionnelle s'applique : - dans les 3 ans - dans les 5 ans pour les PME < 50 salariés et CA < 10 millions d'euros Les denrées mises sur le marché ou étiquetées avant la date d'entrée en vigueur du RT et qui ne sont pas conformes peuvent être commercialisées jusqu'à leur DLUO/DLC		

Supprimé : T

Supprimé : 10

Supprimé : 2

ANNEXE VIII

Position

DRAFT / ETIQ 10-0204

PROJET DE REGLEMENT INFORMATION DU CONSOMMATEUR
Position de l'ANIA sur le projet de rapport de Mme Sommer – février 2010

L'ANIA est le porte-parole de l'industrie alimentaire française, premier secteur industriel national avec un chiffre d'affaires de 162,9 milliards d'euros en 2008. Constituée de plus de 10 000 entreprises, dont 97% de PME, elle est le second employeur industriel avec 412 500 salariés. Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, l'ANIA apporte son expertise sur les dossiers prioritaires du secteur, tels que l'alimentation et la santé, la compétitivité des entreprises, la recherche et l'innovation, le développement durable, la politique sociale, etc.

L'ANIA soutient pleinement les objectifs d'harmonisation en matière d'information du consommateur et croit fermement que l'harmonisation est le seul moyen de garantir le marché unique et la libre circulation des marchandises tout en protégeant les intérêts légitimes des producteurs et en permettant aux consommateurs de faire des choix éclairés.

Etiquetage nutritionnel

L'ANIA soutient **l'étiquetage nutritionnel obligatoire**. Cependant, nous demandons qu'un maximum de flexibilité soit mis en place pour faciliter les démarches volontaires. Nous souhaitons qu'une approche proportionnée soit adoptée et soulignons que certains éléments devraient alors être pris en compte.

Liste de nutriments : l'ANIA souligne que l'étiquetage obligatoire d'une multitude de nutriments n'est pas pertinent pour tous les produits. Il convient de veiller à ne pas faire peser sur les entreprises, et notamment les PME, des coûts excessifs en imposant un étiquetage obligatoire de 8 ou 10 nutriment. La quantité de sel à indiquer dans la déclaration nutritionnelle devrait être remplacée par la quantité de sodium : le sel n'est pas un nutriment, il s'agit d'un aliment, ingrédient ou condiment. De plus, le sel n'est pas la seule source de sodium. Etiqueter uniquement la quantité de sel ne permet pas de refléter la réelle teneur en sodium de la denrée : le sodium naturel contenue ne serait pas comptabilisé, ni les autres sources de sodium utilisées comme par exemple le glutamate de sodium, le carbonate de sodium, etc.

⇨ **L'ANIA soutient le remplacement du sel par sodium dans les amendements 125 et 386 de remplacer le sel, qui est un ingrédient, par sodium qui est un nutriment. Nous demandons aux membres de la Commission ENVI de veiller à ne pas imposer l'étiquetage obligatoire d'un nombre excessif de nutriments.**

L'emplacement de l'étiquetage nutritionnel doit rester au libre choix de l'opérateur. Imposer un étiquetage à un endroit précis de l'emballage n'est pas pertinent. Les nutriments doivent apparaître dans le même champ visuel mais pas forcément en face avant.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 139.**

La quantité de nutriments doit apparaître par 100g/ml. De manière volontaire, les opérateurs devraient avoir la possibilité **d'ajouter en complément et de manière volontaire un étiquetage par portion**.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 416 et 418.**

Par ailleurs, l'ANIA se félicite que la Commission retienne l'approche des Repères Nutritionnels pour l'étiquetage nutritionnel, qui fournissent une information objective et factuelle sur la **quantité apportée par une portion pour chaque nutriment et ce qu'elle couvre sur les besoins journaliers**. Cette information permet au consommateur de faire un choix éclairé, basé sur ses besoins. Nous insistons sur le fait que l'information sur les RNJ par 100g/ml pourrait potentiellement induire le consommateur en erreur, particulièrement pour les produits qui sont consommés par portion inférieure à 100g/ml. Il convient donc de veiller à ce que à **l'étiquetage volontaire des RNJ par portion**.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 427 et 435 (et de REJETER les amendements 134, 432, 437 et 438.**

En complément de la déclaration nutritionnelle obligatoire, l'ANIA considère qu'il est nécessaire de laisser une certaine flexibilité pour les autres formes d'expression.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 451.**

L'ANIA rejette tout système d'étiquetage nutritionnel **via un code couleur**. Les feux tricolores sont une évaluation subjective indiquant si 100g de produit contiennent une quantité faible, moyenne ou élevée de chaque nutriment. Ils

ne donnent donc pas aux consommateurs les informations nécessaires qui lui permettent d'opter pour une alimentation équilibrée. Il s'agit d'un jugement de valeur qui est identique quelle que soit la taille de la portion de l'aliment concerné ou l'alimentation de la personne.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER les amendements 431, 439, 470, 502, 507 et 575.**

Exemptions : enfin, l'ANIA souligne qu'il est indispensable de prévoir une flexibilité pour les petits emballages et certains types de denrées.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 105, 181, 185, 186, 188, 354, 546, 547, 548 et 551**

Dispositions nationales / régimes nationaux

Le principe de dispositions nationales (article 37 à 43) nous parait aller à l'encontre du principe d'harmonisation et, dans la réalité du marché, de la libre circulation. On peut craindre que ces dispositions soient lourdes de conséquences pour les opérateurs économiques. Ces dispositions devraient donc être supprimées, excepté l'article 41 relatif aux denrées non préemballées.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 152, 153, 154, 156, 157 et 159.**

L'ANIA est très préoccupée par la notion de régimes nationaux (article 44 à 47). En outre, le caractère facultatif de ces régimes nationaux, leur multiplicité, associés au fait que les denrées circuleront librement dans le marché communautaire risquent de rendre inaccessible l'objectif de meilleure compréhension des consommateurs. Au contraire, nous considérons que ces articles pourraient avoir un effet opposé à celui recherché vis-à-vis du marché unique européen et aussi potentiellement conduire à la confusion du consommateur avec la coexistence de différents systèmes d'étiquetages nutritionnels dans le même Etat membre. En effet, face à la pression de la grande distribution et des consommateurs, les industriels seront dans les faits contraints de respecter les schémas nationaux applicables dans les Etats où leurs produits seront commercialisés. Par conséquent, nous serions plutôt favorables à une harmonisation complète tout en fournissant plus de flexibilité aux opérateurs en particulier pour la fourniture d'informations facultatives supplémentaires.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 160.**

Lisibilité des étiquettes

L'ANIA est opposée l'obligation de taille minimale de caractère. La lisibilité dépend de plusieurs facteurs, tels que la couleur, le contraste, la police de caractère, etc. qui doivent être appréciés globalement au cas par cas et non pas indépendamment les uns des autres. La proposition de l'article 14 est irréaliste et constitue une charge disproportionnée pour les fabricants. L'ANIA soutient l'établissement de **lignes directrices au niveau européen**, sur le modèle des recommandations de la CIAA.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 47, 95, 96, 97, 98, 324, 325, 327 et 328.**

Etiquetage de l'origine

La règle actuelle doit être maintenue : elle prévoit l'apposition du lieu d'origine ou de provenance de façon volontaire sauf dans les cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire. Une information sur l'origine peut être apportée de manière volontaire. Toute mesure d'étiquetage obligatoire de l'origine entraînerait de lourdes difficultés pour les fabricants. Si la traçabilité permet à tout opérateur de connaître la provenance de leurs ingrédients, il ne leur est pas possible d'adapter leur étiquetage en fonction des différentes zones d'approvisionnements. En effet, la réalisation d'une étiquette est longue, coûteuse, faite pour durer et sa conception précède de beaucoup la fabrication du produit. Il est impossible aux opérateurs de connaître plusieurs mois à l'avance l'origine exacte des ingrédients qui seront utilisés. Les contraintes du cahier des charges, la saisonnalité de certains ingrédients, la fluctuation de prix dans les différentes zones de production peuvent conduire les fabricants à adapter leur zone d'approvisionnement. Enfin, nous craignons que toute mesure d'étiquetage obligatoire de l'origine des matières premières soit de nature à minimiser le rôle central du fabricant et son savoir-faire dans le process de fabrication.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 50, 51, 52, 150, 299, 305, 308 et de REJETER les amendements 262, 263, 298, 300, 301, 302, 303, 304, 306, 307, 309, 310, 311, 313, 479 et 487.**

Autres points

Définition d'une denrée non préemballée : les produits emballés avant leur présentation à la vente doivent être considérés comme des denrées préemballées. Ainsi, les produits préemballés dans les réseaux de distribution et vendus en libre service doivent se voir appliquer le même niveau d'exigence que les produits similaires emballés chez les fabricants.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR les amendements 252 et 253.**

Date de fabrication : la date limite de consommation et la date d'utilisation optimale sont les informations qui sont pertinentes pour le consommateur.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER les amendements 56, 119, 120 partie C, 259 et 294**

Spécifications pour la conservation du produit une fois ouvert : le fabricant ne maîtrise pas les conditions de conservation du produit par le consommateur. Il peut lui indiquer comment conserver le produit **avant** ouverture mais n'est pas en mesure de connaître les conditions de conservation et de manipulation de la denrée par le consommateur.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER l'amendement 293.**

Statut d'ingrédients : selon la directive 2000/13/CE, les substances énumérées à l'article 21 du projet de règlement ne sont pas des ingrédients. Elles ne sont donc pas étiquetées dans la liste d'ingrédients, sauf si elles sont allergènes de manière à garantir la sécurité du consommateur. La Commission propose de changer leur statut : ces substances seraient des ingrédients exemptés d'étiquetage sauf si elles sont allergènes. Ce changement de régime n'est pas justifié et complexifie inutilement le statut de ces substances. L'approche actuelle de la directive 2000/13/CE doit être maintenue. Toute modification aurait des répercussions critiques sur un grand nombre de dispositions communautaires qui se réfèrent à la notion d'ingrédient telle que définie dans la directive 2000/13/CE.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 113.**

Etiquetage de l'utilisation d'OGM dans l'alimentation animale : l'étiquetage de l'utilisation d'OGM fait l'objet d'une réglementation très précise au niveau communautaire (règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003. La mise en place d'un étiquetage sur l'alimentation des animaux serait extrêmement difficile et coûteux à mettre en place, en particulier pour les aliments composés de plusieurs ingrédients.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER l'amendement 361.**

Acides gras trans : au regard de l'avis de l'AESA de 2004 et des efforts considérables de l'industrie pour réduire la quantité d'acides gras trans produits au cours du process de fabrication, l'ANIA considère qu'il ne s'agit plus d'un problème de santé public en Europe.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de REJETER les amendements 379, 381, 383, 384, 388 et 467.**

Entrée en vigueur : les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant la date d'application du règlement devraient pouvoir être commercialisées jusqu'à l'expiration de leur DLUO / DLC.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 527.**

Quantité significative de vitamines et minéraux : l'article 29 du projet de règlement indique que la déclaration nutritionnelle peut faire apparaître la teneur en sels minéraux ou en vitamines listés à l'annexe XI, à condition qu'ils soient présents en quantité significative. L'annexe XI partie A point 2 définit la notion de quantité significative : un sel minéral ou une vitamine est présent en quantité significative quand il représente au moins 15% de l'AJR spécifié au paragraphe 1 de la partie A de l'annexe XI. Ainsi, il est possible de mentionner la présence de tel sel minéral ou de telle vitamine à condition qu'il soit présent en quantité suffisante pour couvrir au moins 15% des AJR, spécifiés à l'annexe XI partie A.1.

Jusqu'à présent en France, la réglementation en vigueur distinguait le cas des solides, celui des liquides et celui des aliments à faible valeur énergétiques avec 3 seuils différents pour pouvoir être « source de… » :

- 15% des rapports recommandés pour 100g ou par portion pour les solides ;
- 7,5% des apports recommandés pour 100 ml ou par portion pour les liquides ;
- 5% des apports recommandés pour 100 kcal.

Ceci était formalisé dans l'avis de la CEDAP du 8 juillet 1998, publié au BOCCRF n°15 du 31 août 1999. Il s'agissait d'ailleurs d'une reprise des seuils existants dans le CODEX (CAC/GL 23-1997, Rév.1-20041). Si le CODEX différencie les liquides, les solides et les aliments denses au niveau énergétique, c'est qu'il est quasiment impossible pour un liquide ou un aliment à faible valeur énergétique (constitué quasi-majoritairement d'eau), d'atteindre 15%. Ainsi, si la réglementation européenne ne s'aligne pas sur les seuils du CODEX, **les liquides et les aliments à faibles valeurs énergétiques seront défavorisés par rapport aux autres aliments et ne pourront plus valoriser leurs atouts nutritionnels**. Ceci concerne un nombre très important de produits alimentaires français, c'est pourquoi il est **indispensable d'avoir un alignement avec les seuils du CODEX**. Ceci faciliterait d'autre part les échanges avec les autres pays hors UE, qui sont alignés sur les seuils du CODEX.

⇨ **L'ANIA demande aux membres de la Commission ENVI de SOUTENIR l'amendement 569.**

ANNEXE IX

S E L C O

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE MELANGES TECHNOLOGIQUES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS – TELEPHONE 01 53 42 33 80 – TELECOPIEUR 01 53 42 33 81
Email sel-co@wanadoo.fr Site http://www.sel-co.fr

27 OCTOBRE 2009

PROJET DE PRISE DE POSITION SYNDICALE SUR

L'ORIGINE DES MELANGES TECHNOLOGIQUES

En ce qui concerne les mélanges technologiques, les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays et continents pour des raisons de maintien ou d'amélioration de la qualité en fonction des récoltes, de respect des cahiers des charges, d'approvisionnement en quantité suffisante, de logistique et de conformité économique.

Dans ces conditions, et compte tenu du nombre important d'ingrédients et d'additifs dans certains mélanges, l'utilisation d'une information d'origine globale des matières premières peut être une source d'erreur, notamment en cas d'alerte alimentaire.

Dans ce contexte, les fabricants de mélanges technologiques du SELCO ne peuvent s'engager à transmettre systématiquement l'origine de leurs matières premières, ou alors, à la condition que cette information soit donnée à titre indicatif et non exhaustif, et qu'elle soit considérée comme valable uniquement pour le lot concerné.

Les fabricants de mélanges technologiques membres du SELCO s'engagent de toute manière à :

- respecter strictement la réglementation applicable concernant la traçabilité,
- suivre de près les alertes alimentaires émises par les Autorités nationales et supranationales, et informer leurs clients s'ils sont susceptibles d'être concernés,
- avoir des fournisseurs approuvés, respectant rigoureusement la réglementation applicable aux ingrédients et additifs alimentaires.

***
*

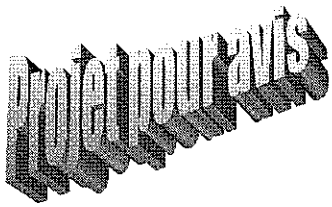
ANNEXE X

S E L C O

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE MELANGES TECHNOLOGIQUES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS – TELEPHONE 01 53 42 33 80 – TELECOPIEUR 01 53 42 33 81
Email sel-co@wanadoo.fr Site http://www.sel-co.fr

27 OCTOBRE 2009



PROJET DE PRISE DE POSITION SYNDICALE SUR

LE BILAN CARBONE DES MELANGES TECHNOLOGIQUES

En ce qui concerne les mélanges technologiques, les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays et continents pour des raisons de maintien ou d'amélioration de la qualité en fonction des récoltes, de respect des cahiers des charges, d'approvisionnement en quantité suffisante, de logistique et de conformité économique.

Dans ces conditions, compte tenu d'une part, du nombre important d'ingrédients et d'additifs dans certains mélanges et d'autre part, des différents process susceptibles d'être mis en oeuvre, les fabricants de mélanges technologiques du SELCO considèrent qu'il n'est pas possible de fournir un bilan carbone de leurs produits.

En effet, ce bilan carbone est susceptible de varier d'une fabrication à l'autre et la méthode de calcul, encore en discussion, n'est pas adaptée à ce secteur d'activités.

De plus, les quantités de mélanges technologiques mises en œuvre dans les produits finis sont souvent minoritaires et ont donc un impact moindre sur le produit final.

***
*